

Château des Peyregrandes Faugères 2016

Faugères - Languedoc - Frankrijk



domein

Het domein van Château des Peyregrandes in het dorp Roquessels is al verschillende generaties in bezit van de familie Bénézech-Boudal. Vandaag runt Marie-Geneviève het domein samen met haar zonen Laurent en Hervé. Er zijn 25 hectaren op drie verschillende sites, waaronder een perceel carignan van meer dan 70 jaar oud. De stijl is traditioneel met als doel krachtige maar toch verfijnde wijnen te maken. Sinds 2016 is het domein volledig biologisch.

<http://www.chateaudespeyregrandes.com>

omschrijving

Donker robijnrode wijn met een aroma van kersen, garrigue en moka. Stevige, volle smaak met krachtige maar fijne tannines. Veel fruit in de mond dankzij het aandeel carignan. Deze wijn kan zonder problemen nog enkele jaren verder rijpen.

wijngaard

De wijngaard ligt tussen 200 en 300 m hoogte aan de voet van de Cévennes, Zuidelijk georiënteerd. De wijnbouw is gecertificeerd biologisch en het rendement ligt laag, tussen 20 en 25 hl/ha. De bodem bestaat uit leisteen (schiste), typisch voor Faugères.

kelder

De wijnbereiding is klassiek, in open gistingskuipen met een lange maceratietijd, voor de syrah, grenache en mourvèdre. Het deel carignan ondergaat een koolzuurgisting en wordt nadien terug geïntegreerd in de blend. De rijping is uitsluitend op inox.

onderscheidingen

2012: bio-oscar in de Wijnkoopgids 2017 (F. Van der Auwera)

druivensoorten

syrah: 40%
grenache = garnacha: 30%
carignan: 20%
mourvèdre = monastrell: 10%

schenken

Aan 18-20°C bij eend, rood vlees, pelswild (hert, reebok, everzwijn), harde pittige kaas, blauwschimmelkaas,

analyse

alcohol: **14,5% Vol.**

