Château de Montfrin 'A la rêverie' 2022

Côtes du Rhône - Rhône - Frankrijk







domein
Het Château de Montfrin bestaat uit 80 ha olijfgaarden en 100 ha wijngaarden, die pas in 2011 werden aangekocht en toegevoegd aan het domein. De olijven worden verwerkt in de 'Moulin des Ombres'. In Frankrijk staan ze aan de top van de biologische olijfolies. Ook in de wijngaarden wordt biologisch gewerkt. De percelen liggen verspreid over de appellaties Costières de Nîmes, Côtes du Rhône en Vin de pays des Coteaux du Pont du Gard. De bodem bestaat uit grote ronde keien, die vroeger de bedding vormden voor de Rhône. Eigenaar is voormalig acteur en producer Jean René de Fleurieu en Benjamin Béguin is technisch directeur.

http://www.chateaudemontfrin.com

omschrijving
Bleekgele kleur. Fijne aroma's van witte perzik, bloesems, mango en wat vanille en munt. Rijke smaak, licht vettig, met een kruidige afdronk (curry). Goede structuur en voldoende levendige zuren om het geheel fris te houden. De naam "A la rêverie" refereert aan de poëzie van Charles Baudelaire.

wijngaard
De bodem bestaat uit grote keien, de zogenaamde 'galets roulés', die de warmte opslaan en 's nachts afgeven. De zeewind zorgt voor afkoeling en de mistral blaast het vocht weg. Het rendement is beperkt tot 50 hl/ha.

kelder
De oogst gebeurt machinaal. Na de gisting op inox rijpt de roussanne nog tien dagen verder op de gistrest, met bâtonnage. Een deel rijpt verder op houten foeders van 600 l.

druivensoorten
roussanne: 80%
grenache blanc: 20%

schenken
Aan 12-14°C bij groenten, eiergerechten, kreeft, vis, gepocheerd, vis, gegrild of gebakken, vis in saus, charcuterie, gevogelte (kip, kalkoen), romige kazen,

analyse
alchohol: **14,5% Vol.**

ODILON bvba Lieven Bauwensstraat 23A B-8200 Brugge t 050/31 33 41 f 050/31 37 78
odilon@odilon.be www.odilon.be RPR Brugge BTW BE 0832 850 512 ING BE44 3630 8216 9245 BIC BBRUBEBB