

Château de Montfrin 'A mon seul désir' 2017

Costières de Nîmes - 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

Donkere, purperen wijn. Fijne aroma's van rood fruit en kruiden die eerder aan een Noordelijke dan aan een Zuidelijke Rhône-wijn doen denken. In de mond proeven we wel meer de zon en de kruiden. Gul fruit, heel zuiver, met zijige tannines.

wijngaard

Het terroir bestaat uit 'galets roulés', grote ronde keien. Deze slaan de warmte overdag op en geven deze 's nachts weer af. Bovendien zorgen ze voor een goede afwatering. De stokken zijn in cordon gesnoeid en het rendement bedraagt slechts 25 hl/ha, een flink stuk onder het gemiddelde van de streek.

kelder

De druiven worden manueel geplukt in kleine kistjes. Een deel van de syrah-druiven ondergaat een koolzuurgisting: intacte druiven worden in een afgesloten tank gebracht tot de druiven van binnen beginnen te gisten, zonder toevoeging van gist. Dit geeft een extra fruitige toets aan de wijn. De verdere rijping is enkel op beton en inox.

druivensoorten

syrah: 70%
grenache = garnacha: 25%
mourvèdre = monastrell: 5%

schenken

Aan 16-18°C bij duif, rood vlees, pelswild (hert, reebok, everzwijn), kruidige gerechten, harde pittige kaas,

analyse

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