

Cave de Castelmaure La Pompadour 2016

Corbières AOP - Languedoc - Frankrijk



domein

De coöperatie van Embres en Castelmaure is een van de meest dynamische en staat aan de top van de Corbières. Het is een vrij bescheiden coöperatie, met zo'n 60 coöperanten die samen 400 ha bezitten. Onder leiding van directeur Bernard Pueyo werd sinds de jaren '80 aan de kwaliteit gesleuteld. De percelen werden geïnventariseerd en apart opgevolgd. Er werd opnieuw geploegd. De snoeiwijze werd opnieuw bekeken. Als vanzelfsprekend wordt er enkel manueel geoogst. De oude stokken carignan worden hier werkelijk tot in de puntjes verzorgd. Samenwerkingen met artiest Vincent Pousson en oenoloog Laurent Tardieu leidden tot de creatie van nieuwe cuvées.

<http://www.castelmaure.com/montagnef.htm>

omschrijving

Donkere, robijnrode kleur met purperen schijn. Intens aroma met rood en zwart fruit, kruiden en garrigue. Krachtige maar fijne smaak met nobele tannines en een vleugje vanille in de afdrank. Een moderne Corbières die kracht en elegantie weet te combineren.

wijngaard

De bodems bestaan deels uit leisteen, deels uit kalksteen.

kelder

Manuele oogst. De grenache wordt onsteeld en klassiek gevinifieerd, de andere druiven ondergaan een koolzuurgisting. Na de persing en een eerste rijping in cuve rijpt de wijn verder op eikenhouten vaten van 225 l. Voor de botteling wordt de wijn licht gefilterd.

druivensoorten

carignan: 50%
grenache = garnacha: 30%
syrah: 20%

schenken

Aan 16-18°C bij gevogelte (kip, kalkoen), duif, lam, rood vlees, stoofschotels, pelswild (hert, reebok, everzwijn), harde pittige kaas,

analyse

alcohol: **14% Vol.**