

## Maison Ventenac Candide 2017

Vin de France - Languedoc - Frankrijk



### domein

Sinds Olivier Ramé in 2009 aan de leiding kwam van het domein van zijn schoonvader Alain Maurel waait er een frisse wind. Er werd geïnvesteerd in de wijngaarden, in een gloednieuw keldergebouw en in een bottelingslijn. Alles werd in het werk gesteld om de kwaliteit te bewaken van in de wijngaard tot in de fles. "Les Plos" is een van de merken van dit domein, dat het tweede grootste is in de Cabardès (120 ha), een wijngedebied op 10 km van Carcassonne. Cabardès geniet een klimaat dat het midden houdt tussen het Mediterrane en het Atlantische. De wind komt immers doorgaans uit Oost of West, de Pyreneëen schermen de Zuidenwinden af. De bodem bestaat uit kalksteen, heel belangrijk omdat deze als spons fungeert voor de wortels van de wijnstok. De wijnbouw is duurzaam (Terra Vitis-label). Goed basismateriaal en moderne kelderpraktijken zorgen hier voor opwindende en bovendien prijsvriendelijke wijnen.

### omschrijving

Strogele wijn met bloemig en mineraal aroma. In de mond levendig, fris, maar met een mooie vulling, stevig. De mineraliteit is evident, we proeven zelfs een licht zilte toets.

### wijngaard

Afkomstig van de hoogste en meest kalkhoudende wijngaarden in de Cabardès. Het rendement ligt laag, rond de 35 hl/ha, ondanks de hoge plantdichtheid van meer dan 6000 stekken/ha.

### kelder

De wijn werd vergist zonder toevoeging van gist en zonder toevoeging van sulfiet. De gisting gebeurde in een foeder van 2000 liter bij 18°C. Na de gisting werd een kleine hoeveelheid sulfiet toegevoegd om de malolactaat-omzetting te verhinderen. Rijping op foeder gedurende 6 maanden en slechts licht gefilterd over een platenfilter.

### druivensoorten

chenin blanc: 100%

### schenken

Aan 10-12°C bij