

Fonjoya / CLR Dent de Loup 2023

Saint-Guilhem-le-Désert IGP - Languedoc - Frankrijk



domein

Fonjoya is de nieuwe naam voor de coöperatie van Saint-Saturnin-de-Lucian die in 1951 werd opgericht door Noël Calmel in een periode van economische crisis. Ze namen de beslissing om zich toe te leggen op de verkoop van gebottelde wijn, revolutionair in die tijd, toen coöperaties vooral in bulk verkochten. Vandaag produceren ze 3,5 miljoen flessen per jaar. De wijngaarden zijn zeer goed gelegen, aan de voet van de causse (hoogvlakte) en op enige afstand van de Middellandse Zee. De temperatuurverschillen tussen dag en nacht zijn hier groot. Saint-Saturnin ligt overigens maar op een boogscheut van Aniane, waar zich misschien wel het bekendste domein van de Languedoc bevindt. De wijnen die wij verdelen zijn gemaakt in nauwe samenwerking met CLR (Caves Languedoc Roussillon) gerund door Nicolas Chebille en zijn jongere zus Chloé. Zij ontwierp een modern en aantrekkelijk etiket.

<https://www.fonjoya.com/>

omschrijving

Bleek strogele kleur. Uitbundig aroma van citrusvruchten (pompelmoes) en kruiden (tijm, rozemarijn). De smaak is fris maar met een zekere volheid, vetzigheid. De wijn heeft ook een minerale (zilte) toets, wat de frisheid onderstreept. Lichte anijstoets in de afdronk.

wijngaard

Grenache blanc aangeplant op arme, kalkhoudende kleibodem.

kelder

Trage gisting in inox bij lage temperatuur, gevolgd door een korte rijping op inox.

druivensoorten

grenache blanc: 100%

schenken

Aan 8-10°C bij aperitief, salades, asperges, groenten, mosselen, zeevruchten, vis, gerookt, vis, gepocheerd, vis, gegrild of gebakken, geitenkaas,

analyse

alcohol: **13,5% Vol.**