Château Mourgues du Grès Costières de Nîmes Cuve 46

Costières de Nîmes - Frankrijk

Wijnmaker François Collard vergist de druiven 2 weken op traditionele wijze en vermijdt contact met hout voor het behoud van maximale fruitexpressie. De wijn rijpt vervolgens 6-9 maanden in betonnen vaten om de frisheid te behouden. Collard laat zien dat je in een relatief warme streek als de Costières de Nîmes, met een laag rendement in de wijngaard, goed rijpe druiven mét een frisse smaak kunt oogsten. Het heeft dus geen jammy zoetheid, maar knisperend fruit en doordrinkbaarheid.

Diep robijnrode kleur met een heel floraal aroma en een fijne mineraliteit. De smaak is heel sappig en is barstensvol rood fruit.

De Cuve 46 wordt gedomineerd door het delicate karakter van oude stokken Cinsault. Afkomstig van percelen die gelegen zijn tussen de Rhône rivier.



Proefnotitie

Diep robijnrode kleur met een heel floraal aroma en een fijne mineraliteit. De smaak is heel sappig en is barstensvol rood fruit.

Drinken bij

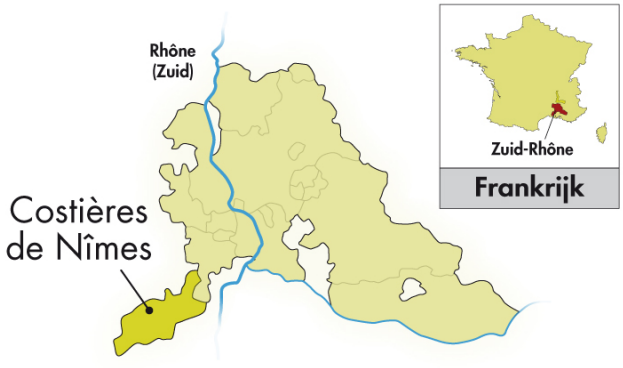
Deze Cuve 46 is heerlijk om jaarrond van te genieten. Als aperitief bij dungesneden vleeswaren of bijvoorbeeld bij een karbonade van Iberico.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf twee jaar na de oogst en gemakkelijk tot vijf jaar houdbaar.

Druivenrassen

90% Cinsault, 5% Syrah, 5% Grenache Noir



Terra Vitis
Observer, respecter pour produire

aarts Wijnen

Aarts Wijnen BV
Beeksestraat 29
4841 GA Prinsenbeek
076-5412870
www.aartswijnen.nl