Wijnfiche

Château Jouclary - Les Amandiers | AOP Cabardès Frankrijk (LANGUEDOC) — 2022

Domein

Ch. Jouclary

De wijngaarden liggen in het voorgebergte van de Montagne Noire, met zicht op de historische stad Carcassonne. Het familiale domein omvat 60 ha wijngaard, waarvan de helft AOP Cabardès, met een steenrijke klei- en kalkbodem, wat zorgt voor geconcentreerde wijnen. De andere helft behoort tot de appellatie IGP Pays d'Oc en produceert frisse wijnen. Men bezit vooral cementen cuves, voor het vergisten van het druivensap. Deze ruimte ligt half onder de grond en wordt jaarlijks aangepast aan modernere technieken.

Vinificatie

Traditionele vinificatie: 30 dagen maceratie bij gereguleerde temperatuur met regelmatig overhevelen om de 3 dagen. Sterke extractie van kleur en structuur. Rijping in eiken vaten gedurende 12 maanden.

Smaak

Diepe granaatrode kleur. In de neus een aromatisch duet tussen de pittige grijze peper en de fruitige aroma's van mirabelpruim en zwarte bes. Zachtheid en elegantie in de mond, met strelende tannine. De smaak wordt aangevuld met donkere chocolade, rode pruim, karamel en gegrilde amandelen. Een onmiddellijk genot, een wijn om te drinken of te bewaren.

Gerechten

Vlees - in wijnsaus | Vlees - archiducsaus | Vlees - gemarineerd

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Merlot (50%), Syrah (30%), Grenache (20%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 5-7
Serveertemperatuur: 17-18 °C
Smaakprofiel: Soepel sappig

