



Wijnfiche

Château Fontarèche Rosé – Tradition Corbières UITVERKOCHT Frankrijk – 2018

Domein

Ch. Fontarèche

Château Fontarèche in het kort: Historie, authenticiteit en kwaliteit in het hart van de Languedoc. Château Fontarèche behoort tot de oudste en meest prestigieuze domeinen van de Languedoc, met wortels die teruggaan tot de 14e eeuw. Gelegen in het departement Aude, net ten noorden van Lézignan-Corbières, vormt dit domein een indrukwekkend erfgoed in de Zuid-Franse wijnbouw. Oorspronkelijk eigendom van de aartsbisschoppen van Narbonne, is het domein sinds 1682 in handen van de familie De Lamy, die inmiddels aan haar negende generatie wijnbouwers toe is. Met een uitgestrekt landgoed van 155 hectare, waarvan 145 hectare wijngaarden en 10 hectare bosgebied, combineert Château Fontarèche traditie met vooruitstrevende wijnbouwtechnieken.

Het domein produceert zowel verfijnde AOC Corbières-wijnen als karaktervolle Vin de Pays-wijnen. De jonge generatie wijnmakers die vandaag de leiding heeft, streeft compromisloos naar topkwaliteit, met respect voor het terroir en behoud van authenticiteit. De opbrengsten blijven bewust beperkt, met een gemiddelde van slechts 30 tot 35 hectoliter per hectare voor de AOC-wijnen, wat bijdraagt aan hun concentratie en expressie.

Vinificatie

De wijnstokken hebben een gemiddelde leeftijd van 40 jaar. Nadat de beste druifjes worden uitgezocht, vindt een koude préfermentaire macération plaats gedurende twee à vier dagen. De alcoholische fermentatie gebeurt onder een gemiddelde temperatuur van 25°C. Daarna wordt de wijn gedurende 4 à 5 weken in contact gelaten met de schillen (cuvaison).

Smaak

De wijn heeft een zalmroze kleur met violette tinten. In de neus aroma's van rijp rood fruit (aardbeien) en een lichte toets van munt. In de mond zacht, vol en fruitig met een afgeronde afdronk. Wijn van het fijne harmonieuze type met een verfrissende afdronk.

Gerechten

Brochetten | Tapas | Salades | Olijven | Vlees - gegrild | Barbecue

Algemene info

Type: Rosé

Druivenrassen: Piquepoul Noir (60%), Syrah (20%), Grenache Noir (20%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "+ 1-2"

Serveertemperatuur: 8°