Wijnfiche

Domaine Terres Noires IGP d'Oc Grenache - Chardonnay Frankrijk (STREEKWIJN-IGP) —

Domein

Dom. Terres Noires

De wijngaarden van het domein 'Terres Noires' bedekken een oppervlakte van 80 hectare. De wijnen worden er verbouwd op een vulkanische en turfachtige ondergrond in de streek van Agde op enkele kilometers van de Middellandse zee. De ondergrond wordt telkens volledig omgeploegd en organisch verrijkt, maar steeds met respect voor het milieu. Het gemiddeld rendement bedraagt 60 hectoliter per hectare.

Vinificatie

De ondergrond wordt jaarlijks volledig omgeploegd en organisch verbeterd, maar steeds met respect voor het milieu. De druiven worden tussen 3 uur 's nachts en 10 uur 's morgens geplukt zodat ze niet de kans krijgen om op te warmen. Na een mechanische oogst in de nacht en vroege ochtend worden de druiven gescheiden van bladeren en takjes. Vervolgens worden de druiven gekoeld in temperatuurgecontroleerde inox-tanks (roestvrijstalen tanks). Op 8-10°C vindt een macération pelliculaire (inweking van het sap met de schil) plaats. Zodoende komen in 8 tot 10 uur specifieke aroma’s uit de schil vrij. Na een zachte persing van de druiven en débourbage (scheiding van sap en vaste bestanddelen) vindt, wederom in inox-tanks, bij een lage temperatuur de alcoholische gisting van het sap plaats. Om balans en complexiteit van de wijn te verhogen, rijpt hij op inox-tanks ‘sur lies’ (op de resten van dode gistcellen). Deze opvoeding vindt plaats tot aan het moment van botteling.

Smaak

Deze wijn heeft een licht goudgele kleur. Zowel in de neus als in de mond krijgen we aroma's van groen fruit en witte, honingzoete bloemen. Het is een halfvolle wijn waarbij de Chardonnay zorgt voor wat rondheid en de Grenache voor een kruidige finale.

Gerechten

Vis - in roomsaus, Kaas - geitenkaas, Aperitief, Koude schotels

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Chardonnay (50%), Grenache (50%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 1-2

Serveertemperatuur: 8-9°C

