Wijnfiche

Domaine Duclaux - Les Caillets | Condrieu
Frankrijk (RHONE) — 2022

Domein

Dom. Duclaux

Dit domein van 5,5 hectaren werd opgericht in 1928 door Frédéric Caillet. Vandaag de dag wordt het domein geleid door de broers Benjamin en David (vierde generatie). Het domein bevindt zich in de Franse gemeente Tupin et Semons, in het zuiden van de appellatie Côtie-Rôtie.

Vinificatie

De Viognier druivenstokken staan stevig aangepland in de granieten ondergrond, op de stijle terraswijngaarden in de Côte-Rôtie. De gemiddelde opbrengst bedraagt 40 hectoliter per hectare en wordt volledig manueel geoogst. Hierna volgt een traditionele vinificatie waarbij de wijn 8 maanden rust 'sur lie'. Een deel van de wijn ziet hout, terwijl het overige deel gedurende de vinificatie in inox cuves blijft.

Smaak

Duclaux Les Caillets Condrieu is een ode aan Frédéric Caillet, de man die het domein in 1928 kocht. Met zijn heel aromatische neus is deze Condrieu ook geschikt als aperitief. De wijn heeft aroma's van tropisch fruit en bloemen, met minerale toetsen. Hij is ook heel mooi evenwichtig in de mond, smaakvol, elegant en fris. Om de maximale fruitigheid van de Viognier te bewaren, kan je deze fles best openen tijdens de eerste 5 levensjaren. Nadien ontwikkelt er zich een interessante complexiteit waardoor deze wijn een zeer lang bewaarpotentieel heeft.

Gerechten

Genietwijn | Sint Jacobsschelp | Kreeft | Thaise keuken | Gevogelte

Algemene info

Type: Witte wijn
Druivenrassen: Viognier (100%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): > 10
Serveertemperatuur: 12 °C
Smaakprofiel: Complex met houttoets

