Wijnfiche

Domaine de l'Idylle - Le Coteau d'Albert | Arbin Mondeuse Frankrijk (SAVOIE) — 2024

Domein

Dom. de l'Idylle

Dit is een familiedomein, 22 hectare groot. Ze produceren voornamelijk wijnen van lokale druiven, Mondeuse, Roussette en Jacquère. Hun zuidoostelijke hellingen bestaan uit klei en kalksteengrind, waar de druiven hun favoriete terroir vinden. Ze zijn High Environmental Value (HVE) gecertificeerd waarmee hun inspanningen voor de natuur beloond worden.

Vinificatie

Na het handplukken in de wijngaard, volgt de maceratie: 50% semi-carbonische maceratie 50% de-stemming, enkel losse, ontriste, druiven. Lange maceratie (2 à 3 weken) in contact met de schillen bij een gecontroleerde, relatief lage temperatuur. Het laat toe de aromatische fruitsmaken te capteren en een frisfruitige wijn te produceren. De malolactische omzetting wordt uitgevoerd. Nadien volgt een rijping in inox tanks gedurende 6 maanden.

Smaak

Le Coteau d'Albert Mondeuze heeft een robijnrode kleur met een jeugdige, paarse rand. Alomvattende, geurende neus waarbij klein rood fruit en voorjaarsbloemen (zoals viooltjes) het meest opvallen. Vol en kruidig in de mond (de vergelijking met Syrah wordt vaak gemaakt), met een snedige aciditeit en pittige tannine. Smaken zoals viooltjes, framboos, violet snoepjes, bosbessen en groene peper verwennen het palet. Lange finale. Bij voorkeur 2 uur op voorhand ontkurken en karaferen.

Gerechten

Varkensvlees - gebraden | Lam | Charcuterie | Kaasfondue | Kaas - gerijpt | Kaas - Tomme

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Mondeuse
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): +5-7
Serveertemperatuur: 15-16 °C
Smaakprofiel: Fruitig licht

