Wijnfiche

Domaine Peter Sichel - Montanha | Pays de Cucugnan IGP Grenache | BIO Frankrijk (LANGUEDOC) — 2024

Domein

Domaine Peter Sichel

De eerste wijngaarden werden 30 jaar geleden aangelegd in de vallei van Cucugnan. Een atypisch terroir met gematigde invloeden van hogere ligging (= koelere nachten) en een verfrissende invloed van de Middellandse Zee. Het jaar 2019 was het jaar van verandering. Alexander Sichel, de kleinzoon van Peter Sichel, besloot om het domein over te nemen en de toekomst van exceptionele wijnen te verzekeren. Omdat hij, net zoals zijn grootvader, een voorliefde heeft voor Cucugnan, besloot hij als ode het domein naar zijn grootvader te noemen. Kwaliteit garanderen staat gelijk met ingrijpende keuzes. Zo werd de wijngaard met 50% gereduceerd en blijven op vandaag enkel de beste wijnranken over. Bovendien sprong Alexander ook op de kar van ecologisch verantwoorde wijnproductie. Conversie van biologische naar biodynamische wijnbouw bleek een logische stap.

Vinificatie

De wijngaarden met een gemiddelde leeftijd van 30 jaar zijn omgeven door bossen en worden zonder chemische bestrijdingsmiddelen bewerkt. Ze liggen tussen de 300 en 400 m boven de zeespiegel op een bodem van klei en kalksteen, in een typisch warm Mediterraan klimaat getemperd door de hogere ligging . De oogst gebeurt vroeg, begin september. Een korte schilmaceratie van slechts 2,5 dag, vandaar "Infusion de Grenache". Het resultaat is een zeer heldere kleur. Hierna volgt een zachte persing en fermentatie in kleine betonnen cuves. Gebotteld in februari met een oplage van om en bij de 12.000 flessen.

Smaak

Montanha (of wel gebergte in het Occitaans) heeft een opvallend heldere robijnrode kleur. Zuivere neus met stuivende fruitaroma's van rode vruchten en bosaardbei. Een wijn voor liefhebbers van frisse, verfijnde rode wijnen met een lichte tanninestructuur. Jong en licht gekoeld te drinken.

Gerechten

Lichte maaltijden | Aperitief

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Grenache (100%)
Teeltwijze: Biologisch
Te bewaren (jaren): + 2-3
Serveertemperatuur: 14-16 °C
Smaakprofiel: Elegant verfijnd

