Wijnfiche

Château Jouclary - Sauvignon Blanc | IGP Pays d'Oc Frankrijk (LANGUEDOC) — 2024

Domein

Ch. Jouclary

De wijngaarden liggen in het voorgebergte van de Montagne Noire, met zicht op de historische stad Carcassonne. Het familiale domein omvat 60 ha wijngaard, waarvan de helft AOP Cabardès, met een steenrijke klei- en kalkbodem, wat zorgt voor geconcentreerde wijnen. De andere helft behoort tot de appellatie IGP Pays d'Oc en produceert frisse wijnen. Men bezit vooral cementen cuves, voor het vergisten van het druivensap. Deze ruimte ligt half onder de grond en wordt jaarlijks aangepast aan modernere technieken.

Vinificatie

Vroeg in de ochtend worden de druiven mechanisch geoogst om te profiteren van de koele ochtendtemperatuur. Op deze manier verzekert de wijnbouwer dat de druiven hun frisheid bewaren en wordt het risico op oxidatie tot het minimum beperkt. Gekoelde "Macération pelliculaire" gedurende 24 uur met inert gas. Koude persing en statische bezinking. Nadien een gecontroleerde vergisting en overwintering in inox tanks sur lies.

Smaak

Heldere citroengele kleur met een typische groene rand. De wijn vertoont een interessante dualiteit tussen enerzijds witte bloemen en buxus, en anderzijds tropische fruitaroma's (lychee & passievrucht). Deze aromatische complexiteit wordt ondersteund door een fijne en strakke structuur. Het geeft spanning aan de wijn en weerspiegelt de eigenheid en fraîcheur van het terroir.

Gerechten

Exotische keuken | Inktvis | Salades met exotisch fruit | Zalm - gerookt | Aperitief

Algemene info

Type: Witte wijn
Druivenrassen: Sauvignon blanc (100%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 2-3
Serveertemperatuur: 8-10 °C
Smaakprofiel: Aromatisch fris

