



Wijnfiche

**Château Jouclary - Cuvée
Guilhaume | AOP Cabardès | Merlot -
Syrah - Grenache
Frankrijk (LANGUEDOC) – 2022**

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

De opbrengst van Syrah en Grenache bedraagt 35 hl/ha, die van Merlot 40 hl/ha. Koude prefermentatie maceratie gedurende 2 - 3 dagen. De fermentatie zelf duurt ongeveer een week, gevolgd door een lange bijkomende inweking van liefst 40 dagen, met regelmatige pigéage en remontage. Rijping gedurende 12 maanden in eikenhouten vaten.

Smaak

In het glas zien we een wijn met een diepe granaatrode kleur. Zuivere, gevarieerde aroma's springen uit het glas: komijn, witte peper, munt, vijgen en rozijnen. Een krachtige wijn met een subtiele houtinvloed en een onderliggende zuurtegraad. Een bewuste keuze van de wijnbouwer om de focus te leggen op fris, vers fruit in plaats van enkel overrijp fruit.

Gerechten

Lamsvlees | Vlees - geroosterd | Duif - wilde | Wild

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Syrah (45%), Merlot (45%), Grenache (10%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 5-7

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Complex royaal

