



Wijnfiche

## **Château de Jau – Or Ange | Vin de France | BIO FRANKRIJK (FRANKRIJK) – 2022**

### **Domein**

#### **Château de Jau**

De abdij van Jau heeft een lange geschiedenis. Het gaat terug tot de 12de eeuw waarin het gesticht werd door Cisterciënzer monniken. Tussen de 15de en 19de eeuw werd het landgoed gepacht door de familie Xopi die hoge posten in de Franse samenleving bekleedden (de familie leverde onder andere de rector van de universiteit van Parijs). Het was Catharina Xopi die na de Franse revolutie het initiatief nam tot het bouwen van het kasteel. Naast het kasteel is de 300 jaar oude moerbeiboom nog steeds een erfenis van deze periode. Deze moerbeiboom is het embleem van Château de Jau.

In 1973 kochten Jean en Bernard Dauré het landgoed in de Côtes de Roussillon (rond Perpignan) en begonnen met de herbepanting en renovatie van het kasteel. Beide visionairs focusten al snel op de productie van kwalitatieve wijn en zwingelden het oenotoersime aan. Op vandaag leiden de kinderen van Bernard het domein: Estelle en Simon. Met hun beslissing om de wijngaard de ecologische richting uit te sturen, volgen ze de lange traditie van Château de Jau: voortbouwen op een rijk historisch en cultureel verleden om met innovatieve oplossingen een welvarende toekomst te garanderen.

### **Vinificatie**

De druiven worden bij optimale rijpheid geogst om sappig en expressief fruit te verkrijgen. Het productieproces van een oranje wijn is uniek omdat het een witte wijn is waarbij de druiven maceratie ondergaan. De heldere druivenmost wordt gedurende enkele dagen in contact gehouden met de schillen, pitten en steeltjes om wat tannine te onttrekken. De wijn rijpt nadien enkele maanden op fijne droesem in inoxen tanks en wordt aan het begin van het nieuwe jaar gebotteld.

### **Smaak**

Heldere oranje, koperen kleur. We worden een zuivere neus gewaar met atypische aroma's: zwarte thee, kruiden, ontbijtkoek, honing, gekonfijte agrum en zeste van sinaasappel. De wijn heeft lichte tannine (eigen aan oranje wijnen) en een frisse afdronk met een aangename aciditeit.

### **Gerechten**

Tapas | Vis - mediterrane wijze | Salades - kruidig en provençaals | Kruidige Aziatische keuken | Aperitief

## Algemene info

Druivenrassen: Muscat, Viognier, Petit Manseng, Chardonnay

Teeltwijze: Biologisch

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 10-12 °C

Smaakprofiel: Orange

