



Wijnfiche

## **Fontarèche – Piquepoul Noir Rosé | IGP Aude Hauterive Frankrijk (Frankrijk, France) – 2022**

### **Domein**

#### **Ch. Fontarèche**

Château Fontarèche in het kort: Historie, authenticiteit en kwaliteit in het hart van de Languedoc. Château Fontarèche behoort tot de oudste en meest prestigieuze domeinen van de Languedoc, met wortels die teruggaan tot de 14e eeuw. Gelegen in het departement Aude, net ten noorden van Lézignan-Corbières, vormt dit domein een indrukwekkend erfgoed in de Zuid-Franse wijnbouw. Oorspronkelijk eigendom van de aartsbisschoppen van Narbonne, is het domein sinds 1682 in handen van de familie De Lamy, die inmiddels aan haar negende generatie wijnbouwers toe is. Met een uitgestrekt landgoed van 155 hectare, waarvan 145 hectare wijngaarden en 10 hectare bosgebied, combineert Château Fontarèche traditie met vooruitstrevende wijnbouwtechnieken.

Het domein produceert zowel verfijnde AOC Corbières-wijnen als karaktervolle Vin de Pays-wijnen. De jonge generatie wijnmakers die vandaag de leiding heeft, streeft compromisloos naar topkwaliteit, met respect voor het terroir en behoud van authenticiteit. De opbrengsten blijven bewust beperkt, met een gemiddelde van slechts 30 tot 35 hectoliter per hectare voor de AOC-wijnen, wat bijdraagt aan hun concentratie en expressie.

### **Vinificatie**

De oogst vindt plaats zonder het gebruik van zwavel. De druiven worden ontsteeld, geplet en gemacereerd gedurende 1u30min in inoxen vaten. Nadien laat men de wijn uitlekken zonder druk uit te oefenen, om de extractie van ongewenste tanninerijke componenten te vermijden. Statische bezinking bij 4 graden en fermentatie op inox.

### **Smaak**

In het glas zien we een heldere, zalmroze kleur. De neus is aan de delicate kant met aroma's van klein rood fruit dat ons doet denken aan wilde aardbeien en morellen. Goede aanzet in de mond met een gulzige expressie van rode vruchten. Opmerkelijke, maar aangename zuren geven de wijn een verfrissend karakter. De afdronk resoneert de smaken van rijp fruit.

### **Gerechten**

Salades - zomers | Ham met meloen | Aperitief

## Algemene info

Type: Rosé

Druivenrassen: Piquepoul Noir

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 2-3

Serveertemperatuur: 8-10 °C

