Wijnfiche

# Domaine Mas de Boislauzon - Cuvée du Quet | BIO | Châteauneuf du Pape France (RHONE) — 2016

## Domaine

### Dom. Mas de Boislauzon

Sinds vijf generaties is dit wijnhuis eigendom van de familie Chaussy. Hier wordt nog op traditionele wijze gewerkt met respect voor de wijngaard en selectieve manuele pluk. De 24 ha wijngaard liggen verspreid over de AOC Chateuneuf du Pâpe en Côtes du Rhônes Villages. De ondergrond is er erg kalk- en zandrijk en ligt vol met keien.

## Vinification

Les raisins proviennent des plus vieilles vignes du domaine, âgées de 100 à 120 ans. La récolte se fait à la main et le tri s'effectue directement dans le vignoble. Les raisins sont éraflés, sans ajout de levures. La vinification est lente et traditionnelle, avec un contrôle précis des températures. La macération est longue et progressive, permettant aux raisins et au terroir de s'exprimer pleinement. L'élevage se déroule à la fois en cuves inox et en fûts de bois. Ce vin a vieilli pendant 16 mois et n'est produit que lors des meilleurs millésimes.

## Dégustation

D'un rouge profond. Au nez, fruits noirs et notes épicées. En bouche, très épicé, avec des cassis et du chocolat blanc, des tanins agréables accompagnés d'une intensité et d'une concentration remarquables. Le bois est parfaitement intégré. Un vin qui peut se conserver jusqu'à 30 ans, développant alors des arômes de cuir et de café. Ce vin est non filtré.

## Mets adaptées

Sanglier | Cassoulet | Joue de boeuf | Agneau - Navarin | L'épaule de agneau

**Caractéristiques**

Type: Vin rouge
Cépage: Grenache (80%), Mourvèdre (20%)
Viticulture: Biologique
Stocker (années): > 10
Servir à: 17 °C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

