



SAUTER

WIJNEN



Tomàs Cusiné Geol 2018 Costers del Segre DO

Kleur

Hecht paars met enige verkleuring door de rijping op eikenhout.

Neus

Dit ademt luxe! Nobelexpressie op het niveau van drie- tot vier maal duurere wijnen uit Bordeaux. Volop confiture van zwarte bessen en bramen, maar ook heel pure chocolade gecombineerd met munt/eucalyptus.

Smaak

Direct na binnenkomst neemt deze wijn beslag van de gehele mond. Compact, maar zeker niet massief. Dankzij de rafijne en smaakvolle zuren, is er geen moment sprake van overdaad over een overrompelend effect. Een fractie minder alcohol dan voorgaande jaargangen, ook dat draagt bij aan de verteerbaarheid. De lengte is zoals verwacht: zonder einde ...

Bodem

Steenrijke en kalkrijke kleibodem. Zacht glooiende hellingen in de uitlopers van de bescherming biedende, Spaanse Pyreneeën. Oriëntatie noord. De wijngaarden liggen hoog (700 – 750 m). De bodem is buitengewoon rijk aan stenen en kiezel met klei. Biologische werkwijze. Positieve en matigende invloeden op het klimaat door de Tra Montana en de Middellandse zee.

Vinificatie

Handmatige oogst, zorgvuldige, klassieke vinificatie: na het kneuzen en ontstelen van de druiven volgt een selectie op een sorteertafel. Daarna kort koude-inweekproces op 4 graden Celcius. En vervolgens een gecontroleerde gisting op roestvrij staal met temperatuursbeheersing (22-26 graden C.). Appelmelkzurengisting op hout met het oproeren van de fijne gistsporen gedurende 4 maanden en 12 maanden rijping op Frans top-eikenhout.

Culinair

Zeer grote diner- en wildwijn. Wilde eend (de borst) met geglaceerde rode biet, traag gegaarde lamsnek of, voor de begenadigde thuishok, Beef Wellington.

Druif/Druiven

Carinyena, Merlot en Cabernet Sauvignon.

Bruikbaar

2022

Houdbaar

2032

Alcohol percentage

14%

Inhoud

0,75