



SAUTER

WIJNEN



Famille Maurel Tradition 2019 Cabardès AOP

Kleur

Klassieke bordeaux-rode kleur met een mahonie-schakering.

Neus

Warme, zwoele, meer dan duidelijk Languedoc-getypeerde neus. Overtuigende 'garrigues', rijpe vruchtentonen (bramenconfiture), gedroogde pruimen, cassis en eucalyptus. Licht bedwelmend en subtiel rokerig. Forse ontwikkeling door zuurstofcontact.

Smaak

Rijpe en compleet mondvullende aanzet. Dit is heel serieuze materie op dit prijsniveau: degelijke en meer dan solide structuur, tannines fraai verpakt in een goede dosis sap en een goed gedoseerde zuurgraad waardoor massiviteit wordt voorkomen. Aardig vlezig en al wat gerijpt.

Bodem

Bijzonder gunstig gelegen wijngaarden met ideale kalk-kleigronden (à la Fronsac) en een dubbele, maritieme invloed (Middellandse zee en Atlantische oceaan). Zuidligging op 200 meter hoogte. Weloverwogen ecologische wijngaardbehandeling met certificaat: "Terra Vitis". De stekken zijn 34 jaar oud.

Vinificatie

Klassieke vinificatie (kneuzen en ontstelen = mechanische oogst) met een kort inweekproces en temperatuur gecontroleerde en gereguleerde gisting. Appelmelkzurengisting en een jaar rijping op betonnen cuves met micro-zuurstofoediening. Voor de botteling ondergaat de wijn een koudebehandeling (ter voorkoming van wijnsteen-kristallisering op fles) en wordt zacht gefilterd.

Culinair

Een elegante en klassiek gestructureerde diner-/eetwijn in de puurste, klassieke Bordeaux-stijl: kalf en lam, goed gerijpt rood vlees (entrecote, T-bone, rib-eye).

Bruikbaar

2022

Houdbaar

2026

Alcohol percentage

13,5%

Inhoud

0,75