



Tomàs Cusiné Finca La Serra 2021 Costers del Segre DO

Kleur

Stralend bleek goud – vitale superkleur.

Neus

Ademende frisheid in die 100% pure en verfijnde Chardonnay-aroma's die zo harmoniëren met de fijnere, discreet blijvende houttonen. Zilte, mineralige, stenige rooktonen. Bodem, zee, kalk, vuursteen en Bourgondische frisheid. Absolute nauwkeurigheid als bewijs van een optimale en uiterst verzorgd wijnmaakproces.

Smaak

Het delicate van het boeket komt opnieuw in de smaak ook weer prachtig tot uitdrukking. Romige textuur en een materie die echt heel rijk is aan contrasten. Alles is aanwezig. Elegant blijvende opulentie, smaakrijke en frisheid brengende, zachte wijnzuren. Mineraliteit met het effect van een goed waarneembare bodeminvloed en de daarbij horende lichte stroefheid. Uiterst subtiele, licht zilte bitterheid die zorgt voor een ongekende smaakvoortzetting (=lengte).

Bodem

Steenrijke en kalkrijke kleibodem. Zacht glooiende hellingen in de uitlopers van de bescherming biedende, Spaanse Pyreneeën. Oriëntatie zuid en zuidoost. Conversie naar biologische werkwijze zonder certificering. Positieve invloeden op het klimaat door de Tra Montana en de Middellandse zee.

Culinair

Wat een vorstelijke, culinaire genietters-wijn met onbeperkt potentieel is dit! Platte, vaste oesters, subtiel gerookte vis, tarbot, Sint Pierre uit de oven. In zoutkorst gegaarde Bresse-kip, kikkerbillen, wijngaardslakken en niet te jonge, "grote" rauwe-melk-kazen.

Druif/Druiven

100% Chardonnay.

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2030

Alcohol percentage

13,5%

Inhoud

0,75