



SAUTER

WIJNEN



Domaine Maurel Grenache (...) 2022 Vin de France

Kleur

Helder rood met een forse mate van transparantie.

Neus

Uiterst vruchtenintensieve neus die in eerste instantie het meest doet denken aan een goede beaujolais. Niet de diepgang van een cru, maar wel het vrolijke karakter van een goede 'tout-court-beaujolais'. Pas na beluchting is de warmte van de geboortegrond van de druiven waar te nemen. Bescheiden mate van kruidigheid; heel goed passend bij de streek en het type wijn.

Smaak

Heerlijk frisse aanzet, nergens massief of zwaar. Eerder het tegenovergestelde zelfs: lichtvochtig en rank. Wel een degelijke vulling, maar goed duidelijk is dat wijnmaker Olivier Ramé hier streeft naar een 'vin plaisir'. En dat is wonderwel geslaagd!

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".

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

Bistrowijn van de eerste orde. Alles van het rooster: witvlees (gevogelte, kalf), roodvlees (goed gerijpte, dooraderde entrecote), lamsvlees en "harde" vis. Maar ook 'met de fles op tafel' bij coq au vin en andere Franse bistro-klassiekers.

Druif/Druiven

100% Grenache Noir

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2026

Alcohol percentage

13%

Inhoud

0,75