



SAUTER

WIJNEN



Le Tarral 2019 Languedoc AOP

Kleur

Somber donkerrood met enige verkleuring/ontwikkeling.

Neus

Met gesloten ogen wanen we ons in de Zuidelijke Rhône. Volop 'houtige kruiden' (tijm, rozemarijn) in combinatie met gedroogde en verse zwarte en rode vruchten. Wel een zekere frisheid en dat is een groot compliment voor de wijnmakers. De rijpheid van het oogstmateriaal is knap in toom gehouden; hier is op exact het juiste moment geoogst. Carignan is mooi in balans met de andere twee druiven, waardoor het uitgesproken karakter van eerstgenoemde wat wordt getemd.

Smaak

Heerlijke, wat ongepolijste aanzet (mag het in deze jonge fase...?). De ruige natuur in Montpeyroux wordt aardig gereflecteerd in de wijn. Rulle tannines in een uiterst solide structuur. Die tannines doen verlangen naar proteïnerijk tegenspel. Volop concentratie en daardoor is het alcoholpercentage van 14% niet waarneembaar; de wijn lijkt het geabsorbeerd te hebben. Lange finale.

Bodem

Wijngaarden verspreid over de appellation Montpeyroux. Percelen liggen op een hoogte tussen 140 en 280 meter. De Carignan-stokken staan op een bodem van kalksteen; Grenache en Syrah op een bodem rijk aan kalk en klei.

Vinificatie

Traditionele vinificatie met een lange inweking. 2/3 deel van het sap rijpt in RVS cuves, 1/3 in 400 liter houten vaten.

Culinair

Dinerwijn bij uitstek: door de (relatieve) fijnheid zeer geschikt bij kalfsvlees, maar de concentratie en smaakkracht doen eveneens verlangen naar het fijnste lamsvlees en de magere delen van de koe (tournedos, lende). (Half)harde kazen: comté, cantal, salers, saint-nectaire etc.

Druif/Druiven

40% Carignan, 40% Grenache en 20% Syrah

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2028

Alcohol percentage

14,0%

Inhoud

0,75