



SAUTER

WIJNEN



Domaine de Coussan 2022 Côtes de Thongue IGP

Kleur

Zachte, maar intense kleur geel. Subtiel gouden glinstering.

Neus

Gezien de heel beperkte houtlagering (slechts 5% rijpt op barriques), toch een duidelijk herkenbare houttoets. De heel zuidelijke ligging van de wijngaarden (vrijwel tegen de Middellandse Zee aan) draagt natuurlijk ook bij aan de warme, wulpse stijl. Vrijwel alle facetten van de houtgerijpte Chardonnay vinden we terug in deze wijn: boter, crème fraîche en andere zuiveltonen. Maar ook geroosterde hazelnoten en blanke amandelen. Fractie citrus zorg voor frisheid.

Smaak

Iets lobbige, dikke, maar zeker niet overdadig vette aanzet. Royaal en mondvollend is het zeker! Geringe zuurgraad en dat past bij zo'n type wijn. Deugdelijke lengte en dito finale. Heerlijk wulpse Chardonnay waar vele liefhebbers (m/v) zo dol op zijn... Pluspunt: een half procent minder alcohol dan voorheen. Heel veel scheelt het niet, maar we prijzen de ontwikkeling.

Bodem

Domaine de Coussan is gelegen in het hart van de IGP Côtes de Thongue. De wijnstreek vormt als het ware een driehoek tussen de steden Faugères, Béziers en Pézenas. Kenmerkend voor de wijngaarden is o.a. de relatief lage ligging van de wijngaarden: het gros van de druivenstokken staat aangeplant op percelen op zo'n 50-100 meter boven zeeniveau. De bodem is er ontzettend divers. Van zand en kiezel, tot klei en van zachte zandsteen tot rotsformaties die 2 miljoen (!) jaar geleden zijn gevormd. Volop diversiteit in de wijngaarden dus.

Vinificatie

Slechts 5% van de oogst rijpt op eikenhouten vaten. Het overige deel (95%) vergistte en rijpte op grote roestvrijstalen cuves.

Culinair

Ideale wijn bij gebakken witvis (glazig gegaarde kabeljauw met een beurre noisette om maar eens iets te noemen). Ook bij gevogelte in een romige saus.

Druif/Druiven

100% Chardonnay.

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2027

Alcohol percentage

13,5%

Inhoud

0,75