



SAUTER

WIJNEN



Le Tarral 2022 Languedoc AOP

Kleur

Geelgrijs met een duidelijke verkleuring door de houtrijping.

Neus

Krachtige expressie met in deze fase nog enige houtdominantie. Fors beluchting (dus decanteren!) zorgt voor ruimte voor de andere 'geur-elementen'. Geroosterde hazelnoten, gele vruchten, wat beurse appel zoals we dat kennen uit de licht oxidatieve champagnes (Bollinger bijvoorbeeld) en een fractie boenwas. Hout blijft goed waarneembaar, maar storend is het geenszins.

Smaak

Krachtige, zeer smaaktintensieve aanzet. De wijn neemt zonder enige gêne beslag van de gehele mond en lijkt vervolgens niet voornemens deze weer te verlaten... Wat een smaakexplosiviteit en -intensiteit! Geringe zuurgraad. Volop reliëf, deze wijn verlangt naar culinair tegenspel. Van houtdominantie is in de mond helemaal geen sprake meer, waarneembaar is het nog wel, maar veel meer op de achtergrond. Het alcoholgehalte (13,0%) past volledig bij het type wijn en is fraai geïntegreerd in het rijke geheel. Indrukwekkende, haast monumentale finale.

Bodem

Percelen zijn gelegen op een hoogte variërend van 90-140 meter. De bodem bestaat voornamelijk uit kalksteen.

Vinificatie

Na de oogst wordt het druivenmateriaal direct geperst. Het sap vergist én rijpt op barriques (225 liter) van nieuw eiken.

Culinair

Evidente, hoogwaardige begeleider van het allerbeste uit het zilte water: verse kreeft, wilde tarbot, inktvis en het onschuldige, sappige van een liefdevol bereid kwarteltje (maar zonder druiven!).

Druif/Druiven

80% Grenache Blanc, 10% Marsanne en 10% Carignan Blanc.

Bruikbaar

2024

Houdbaar

2027

Alcohol percentage

13,0%

Inhoud

0,75