



Diamant Petit Verdot

Algemeen

Condamine Bertrand is gelegen in het hart van de Languedoc (Pézenas aan de voet van de Cévennes) . Het domein gaat prat op traditionele wijnbouw met elegante toetsen.

Bernard Jany en Bruno Andreu trachten natuurlijke wijnen met een moderne toets te brengen. Het familiedomein is reeds sinds 1792 in handen van de familie Jany. Sinds 1981 hebben Bernard en Marie-Josèphe Jany besloten het wijngoed over te nemen. Een nieuwe wind waaide doorheen de wijngaarden. Technieken en methodes werden aangepast en zorgden ervoor dat ze snel tot het meest vooruitstrevende domein van de regio werden beschouwd.

De wijngaarden situeren zich tussen de Middellandse zee en de bergen met een unieke terroir als resultaat. In de wijngaarden beoefent men de zogenaamde Lutte Raisonnée-methode, waarbij zo weinig als mogelijk gebruik wordt gemaakt van chemicaliën, pesticiden, ...

Diamant Petit Verdot bestaat zoals de naam reeds doet vermoeden uit 100% Petit Verdot. Na de manuele en selectieve pluk per perceel worden de druiven geperst en rijpen ze gedurende 12 maanden in Franse eiken vaten. De petit verdot-wijnstokken zijn min. 45 jaar oud en hebben hun voeten in een granitese en rotsachtige ondergrond.

Soort

Rood vol

Bodem en ondergrond

Gravel, Stenen, Zandsteen

Druif

Petit Verdot

Land

Frankrijk

Regio

Languedoc-Roussillon

Jaargang

2015

Rijping

Nieuwe vaten

Vatrijping

12 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Intens granaatrood.

Geur

In de neus detecteert men een mooi samenspel van zwart fruit en secundaire aroma's (koffie, chocolade, ...). Daarnaast een kruidige (provençaal) en frisse eucalyptus-toets.

Smaak

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - www.lartduvin.be - koen@lartduvin.be
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



Complexe, volle wijn met frisse toets en potentieel. Veelvoud aan aroma's maar toch soepel in de mond. Nog jong maar zal zich verder ontplooiën de komende jaren. Versmolten tannines en fijne zuren.

Gastronomie

Perfekte gezelschap voor rundsvlees, vederwild, haarwild, lamsvlees, ... De iets complexere gerechten mogen de revue passeren.

Lekker bij

Haarwild, Lamsvlees, Rundsvlees, Vederwild

Alcoholgehalte

14.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

7 jaar