



Mas del Périé La Pièce

Algemeen

Een krachtige wijn met een prachtige donker paarse kleur, gemaakt met 100% Malbec-druif of ook wel Cot genoemd. De Cahors-wijnen worden ook wel 'Black wines' genoemd wegens hun bijna gitzwarte kleur.

Reeds jaren is men in Cahors in dispuut met Argentinië om het thuisrecht te claimen van de Malbec-druif, tot op heden is er daar nog geen concrete uitspraak over gedaan. In tegendeel men probeert stilaan in dialoog te komen met elkaar waardoor men eerder complementaire produkten gaat presenteren ipv gelijkaardige. Cahors zal meer richting terroir-produkten gaan met karakteristieke smaken en eigen identiteit terwijl Argentinië de Malbec-druif laat ontdekken aan een groter publiek door meer toegankelijke, minder expliciete wijnen te maken.

Deze La Pièce is het paradepaardjes van Fabien Jouvès, de druiven zijn afkomstig van wijnstokken met een gemiddelde leeftijd van 50 jaar en groeien op het hoogste terras. Manuele oogst en opvoeding op lies (dode gistcellen) in nieuwe eiken vaten gedurende 24 maanden. Deze wijn is 100% biodynamisch gemaakt en werd niet gefilterd.

Soort

Rood complex

Bodem en ondergrond

Gravel, Grind, Kalk, Krijt, Stenen

Druif

Malbec

Land

Frankrijk

Regio

Cahors

Jaargang

2009

Rijping

Nieuwe vaten

Vatrijping

24 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Heel diep intense paarse, bijna zwarte kleur.

Geur

Neus met rijp zwart fruit (bessen, pruimen, ...) aangevuld met aardse toetsen (sous-bois, truffel) en een kruidige noot. Daarnaast ook secundaire aroma's met chocolade- en koffietoets dit met een link naar de houten opvoeding. Animale kenmerken zijn prominent aanwezig en wisselen af met hulmus, sous-bois, ... Dit zorgt ervoor dat deze wijn wel wat lucht nodig heeft om zich te openen.



Smaak

Vol, puur, krachtig met duidelijke aanwezigheid van tannines, doch evenwichtig met de rest van de wijn. De tannines geven de wijn een mooie basis om een krachtige wijn uit te bouwen met veel potentieel. Kruidige toetsen in combinatie met de animale kenmerken. De minerale toets zorgt voor de nodige elegantie. De aanwezige houttoets terugkomend in koffie en chocolade komen ook in de tweede fase naar boven. Een lange afdrank is het resultaat.

Gastronomie

Schitterend in combinatie met wildgerechten of stoofpotjes, maar ook als glas an sich.

Lekker bij

Haarwild, Lamsvlees, Rundsvlees

Alcoholgehalte

14.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

20 jaar