



L'Original Cabernet Sauvignon Pays d'Oc

Algemeen

100% Cabernet Sauvignon-wijn uit wijngaarden gelegen in Limoux. De wijnstokken genieten van uitzonderlijke klimatologische omstandigheden en staan in de vallei van de Aude en deels dichtbij de oceaan.

De grote diversiteit aan ondergronden doet het beste in deze druif naar boven komen. Typische klei en kalksteen zorgen voor een ideale voedingsbodem. De vallei van de Aude is ook beroemd voor zijn vele fossiele overblijfselen die de ondergrond een fijne minerale toets geven.

De unieke condities gecombineerd met het "Protect Planet"-charter (lage rendementen, strict snoeien, ...) resulteren in de beste druiven om deze witte wijn te maken. Respect voor het milieu en voor de natuurlijke cycli gecombineerd met een biodynamische insteek geven de druiven een 'groen' tintje.

Manuele pluk en vinificatie gedeeltelijk (50-50) op inox-vaten en op eiken vaten (1/3° nieuw, 1/3° eerste wijn, 1/3° 2de wijn) gedurende 6 maanden.

Soort

Rood vol

Bodem en ondergrond

Kalk, Klei

Druif

Cabernet Sauvignon

Land

Frankrijk

Regio

Limoux

Jaargang

2022

Rijping

Oude vaten

Vatrijping

6 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Diep intens kersenrood.

Geur

Volle, complexe wijn met vooral zwart fruit (bramen), een duidelijke groene toets (groene paprika) en een mooie kruidigheid (Provençaalse kruiden met Garrigue, ...).

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.



Karaktervolle wijn met een frisse toets en soepele tannines. Volle smaak en lange afdronk.

Gastronomie

Deze wijn is de ideale compagnon de route voor gegrild vlees met de nodige kruiden. BBQ, rood vlees, maar ook stoofpotjes zullen geen nee tegen deze Zuiderse krachtpatser zeggen.

Lekker bij

BBQ, Exotisch vlees, Haarwild, Lamsvlees, Rundsvlees, Varkensvlees, Vederwild

Alcoholgehalte

13.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Schroefdop

Medailles en onderscheidingen

- Protect Planet-label
- Médaille d'Argent Paris 2013

Minimaal bewaarpotentieel

4 jaar