



Cuvée Lo Sang del Païs Fer Servadou



Algemeen

In het hart van de Aveyron situeert zich de wijnregio Marcillac.

180 hectare groot, één van de kleinste appellaties in Frankrijk, en gelegen op hellingen met een ondergrond van klei en kalk.

Deze regio is vooral gekend van zijn typische druif, namelijk de Fer Servadou of ook wel Mansois genoemd.

Philippe en Julien Teulier zijn de eigenaars van Domaine du Cros, zij zijn de 4de generatie wijn op het wijndomein.

Vanaf 1982 werden de oppervlaktes gevoelig opgetrokken en dus ook het aantal flessen.

De Lo Sang del Païs is een 100% Fer Servadou-wijn. Het fruit komende van wijngaarden met een gemiddelde ouderdom van 25 jaar.

De wijngaarden liggen op kalkrijke hellingen. De wijn rijpt op inox-vaten om de kenmerken van de druif nog meer in de spotlights te zetten.

Soort

Rood elegant

Bodem en ondergrond

Kalk, Klei

Druif

Fer Servadou

Land

Frankrijk

Regio

Marcillac

Jaargang

2018

Rijping

Inox

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Diep intens kersenrood.

Geur

In de neus veel rijp rood en zwart fruit, kruiden, gedomineerd door cassis en peper. Daarnaast tonen van zoethout en eucalyptus, maar ook sous-bois en zelfs licht animale kenmerken.

Smaak

Sappige wijn met zachte tannines, boordevol fruit en een aangename kruidige bite in de afdronk. Dit is een duidelijke en typische Marcillac waar de druif "mansois" zich van zijn drinkbare kant toont. Vol van smaak, de geuren van het land in de fles gestopt. Leuk alternatief voor een gamay of pinot noir-wijn.



Gastronomie

Super lekker als je hem koel drinkt op een mooie zomerdag bij een BBQ, maar heeft ook structuur om met winterse stoofpotjes te combineren.

Leuk alternatief voor een gamay of pinot noir-wijn.

Lekker bij

BBQ, Charcuterie, Gevogelte, Pastagerechten, Rundsvlees, Varkensvlees, Vederwild

Alcoholgehalte

12.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

4 jaar