Héritage La Clape Rouge AOP "An 1650", Gérard Bertrand



Het jaar 1650 markeert het apogeum van de maritieme wijnhandel geïnitieerd door de Grieken die reeds in de Oudheid de haven van Narbonne, beschermd door het eiland van het Clape-massief, tot Mekka van de wijnbouw maakten.

Oorsprong: Het massief van La Clape, een voormalig kalkstenen eiland aan de Middellandse Zee, biedt een uniek terroir van kalksteen, rode klei en keien. Het warme klimaat, getemperd door zeewind, zorgt voor geconcentreerde en evenwichtige wijnen.

Druiven: 40% Syrah, 30% Carignan, 30% Mourvèdre

Vinificatie: Het geheim: langzaam rijpen en laat oogsten, van eind september tot half oktober, om rijpe, gezonde en geconcentreerde druiven te verkrijgen. Dit bevordert ook de extractie van kleur en aroma's tijdens de fermentatie- en maceratiefase.

Degustatie: Diep purperrode kleur. Intense aroma’s van zwarte vruchten, tijm, laurier, zwarte peper en leer. In de mond vol en gestructureerd, met zachte tannines en een afdronk van garrigue en drop.

Bewaarpotentieel: 4 tot 6 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Heerlijk bij geroosterde lamsbout, moussaka, couscous met groenten of een plank met mediterrane charcuterie.

- Rosbief
- Lendestuk in wijnsaus
- Lamsrack in knoflookkorst
- ...