Château Bel Evêque "Cuvée Cardinal", Corbières, Pierre Richard



Dit is de top cuvée van Pierre Richard. Wat zit er in? Veel syrah, een beetje mourvèdre, een milieuvriendelijke wijnbouw, een manuele oogst, een lange maceratie en een vatlagering.

Oorsprong: Het domein ligt in Gruissan, tussen zee en garrigue, op klei-kalk en schistbodems. De wijngaarden genieten van overvloedige zon en verkoelende zeewind. Dit unieke microklimaat zorgt voor trage rijping van Syrah, Grenache en Mourvèdre, wat resulteert in geconcentreerde en gebalanceerde wijnen.

Druiven: 50% mourvèdre - 35% syrah - 15% grenache

Vinificatie: Druiven worden geoogst op volle rijpheid en gevinifieerd in inox tanks met een lange maceratie van 20 tot 25 dagen. Fermentatie bij 26-28°C voor maximale extractie. Rijping gedurende 12 maanden in Franse eiken vaten verfijnt de tannines en verrijkt het aroma.

Degustatie: Overvloedige neus met toetsen van rijpe druiven, zoethout en viooltjes op een fijne eikentoon. Opmerkelijke structuur in de mond, met veel volheid en vetheid, prachtige tanninestructuur en een lange opeenvolging van mediterrane smaken.

Bewaarpotentieel: 10-15 jaar volgens Pierre Richard

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij huisgemaakte cassoulet, gegrilde entrecote of gratin van mediterrane groenten. Ook heerlijk bij pizza met champignons, een gourmetburger met gerijpte kaas of een plank met karaktervolle kazen.

- Gegrilde lamsbrochette met een hutspot van groenten
- Vlaams stoofvlees
- Gegratineerd witlof met ham
- ...