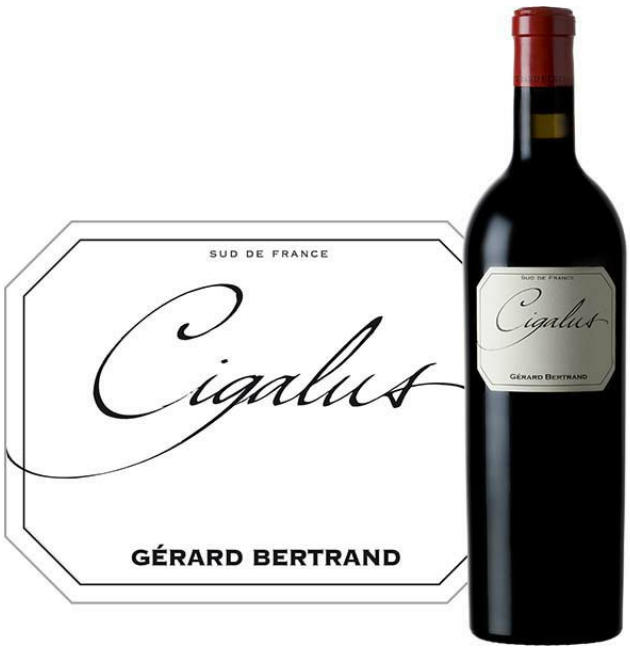
Cigalus Rouge Bio, IGP d'Oc, Gérard Bertrand



Deze uitzonderlijke rode wijn, geboren in het hart van de Corbières, is het resultaat van een gedurfde visie: die van Gérard Bertrand, die van Cigalus een toonbeeld van biodynamische wijnbouw in Frankrijk heeft gemaakt. Geselecteerd voor het Nobel banket, belichaamt deze wijn de zeldzame alliantie tussen mediterrane kracht en elegantie, met aromatische complexiteit en een tannische structuur van grote finesse. Een ambassadeur voor de grote wijnen uit het zuiden, waar elke oogst het verhaal vertelt van een bewaard gebleven terroir en unieke knowhow.

Oorsprong: Het domein ligt vlakbij het dorp Bizanet, aan de rand van de Corbières, en geniet van een halfdroog mediterraan klimaat, getemperd door lente-invloeden. De diepe bodems, bestaande uit alluviale sedimenten en licht kalkhoudend zandsteen, houden het water van de winterse neerslag vast en beperken op natuurlijke wijze de opbrengsten, waardoor de druiven perfect kunnen rijpen. Dit unieke terroir geeft de wijn zijn concentratie en karakter.

Druiven: 8% cabernet sauvignon, 9% cabernet franc, 23% merlot, 25% syrah, 9% grenache, 21% caladoc & mourvèdre 5%

Vinificatie: De wijngaard wordt biologisch-dynamisch bewerkt (Demeter-label) volgens de cycli van de maan en de zon. De met de hand geplukte en gesorteerde druiven worden apart gevinifieerd volgens variëteit. Syrah en Carignan ondergaan een koolzuurmaceratie in hele trossen gedurende ongeveer 15 dagen, terwijl de andere druivenrassen 100% worden ontsteeld en gevinifieerd met een traditionele maceratie gedurende drie weken. De wijn rijpt in nieuwe vaten van 225 liter, met een strenge selectie van kuipers om het hout en de toasting aan te passen aan elk oogstjaar. De wijn laat vervolgens minstens een jaar rusten in de fles voordat hij wordt verkocht.

Degustatie: De dichte granaatrode kleur met mahoniehouten accenten onthult een intense neus van zwart fruit, specerijen, zoethout, humus en truffels. In de mond is de aanzet rechttoe rechtaan en smeuïg, ondersteund door soepele, goed omhulde tannines die de wijn een grote persistentie en diepte geven.

Bewaarpotentieel: 3-5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Het is de perfecte begeleider van gebraden rood vlees, gevogelte in saus of gerijpte kazen. Om zijn volledige complexiteit tot uiting te laten komen, raden we aan om hem één of twee uur voor het serveren te openen.

- Tournedos met Roquefort
- ...