



Coquelicot Merlot/Syrah

Algemeen

Condamine Bertrand is gelegen in het hart van de Languedoc (Pézenas aan de voet van de Cévennes) . Het domein gaat prat op traditionele wijnbouw met elegante toetsen.

Bernard Jany en Bruno Andreu trachten natuurlijke wijnen met een moderne toets te brengen. Het familiedomein is reeds sinds 1792 in handen van de familie Jany. Sinds 1981 hebben Bernard en Marie-Josèphe Jany besloten het wijngoed over te nemen. Een nieuwe wind waaide doorheen de wijngaarden. Technieken en methodes werden aangepast en zorgden ervoor dat ze snel tot het meest vooruitstrevende domein van de regio werden beschouwd.

De wijngaarden situeren zich tussen de Middellandse zee en de bergen met een unieke terroir als resultaat. In de wijngaarden beoefent men de zogenaamde Lutte Raisonnée-methode, waarbij zo weinig als mogelijk gebruik wordt gemaakt van chemicaliën, pesticiden, ...

De Coquelicot bestaat uit 50% Merlot en 50% Syrah. Na de manuele pluk worden de druiven geperst en rijpen ze een korte periode in inox-vaten. Dit om de frisheid en het fruit te behouden.

Soort

Rood fris

Bodem en ondergrond

Gravel, Stenen, Zandsteen

Druif

Merlot, Syrah

Land

Frankrijk

Regio

Languedoc-Roussillon

Jaargang

2017

Rijping

Inox

Cépage/Assemblage

Assemblage

Kleur

Licht intens kersenrood.

Geur

In de neus florale aroma's, rood en zwart fruit, snoepgoed en een licht kruidige finale.

Smaak

Zachte, frisse wijn waar vooral het fruit primeert.

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 eigendomsoverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



Gastronomie

Super bij charcuterie, gevogelte, kalfsvlees, kazen, pastagerechten, ...

Lekker bij

BBQ, Charcuterie, Gevogelte, Kalfsvlees, Kazen, Pastagerechten, Rundsvlees, Varkensvlees

Alcoholgehalte

13.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Schroefdop

Minimaal bewaarpotentieel

4 jaar

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 eigendomsoverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.