



Mas del Périé La Roque

Algemeen

Een krachtige wijn met een prachtige donker paarse kleur, gemaakt met 100% Malbec-druif of ook wel Cot genoemd. De Cahors-wijnen worden ook wel 'Black wines' genoemd wegens hun bijna gitzwarte kleur. Reeds jaren is men in Cahors in dispuut met Argentinië om het thuisrecht te claimen van de Malbec-druif, tot op heden is er daar nog geen concrete uitspraak over gedaan. In tegendeel men probeert stilaan in dialoog te komen met elkaar waardoor men eerder complementaire produkten gaat presenteren ipv gelijkaardige. Cahors zal meer richting terroir-produkten gaan met karakteristieke smaken en eigen identiteit terwijl Argentinië de Malbec-druif laat ontdekken aan een groter publiek door meer toegankelijke, minder expliciete wijnen te maken. Deze La Roque is afkomstig van wijnstokken met een gemiddelde leeftijd van 30 jaar. Manuele oogst en opvoeding op lies (dode gistcellen) in eiken vaten van 2 tot 5 jaar oud (50%) en op beton (50%) gedurende 10 maanden. Deze wijn is 100% biodynamisch gemaakt en werd niet gefilterd.

Soort

Rood vol

Bodem en ondergrond

Kalk, Stenen

Druif

Malbec

Land

Frankrijk

Regio

Cahors

Jaargang

2013

Rijping

Oude vaten

Vatrijping

10 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Heel diep intense paarse, bijna zwarte kleur.

Geur

Neus vol zwart fruit (woudvruchten, cassis, ...) aangevuld met mooie toetsen van vegetale toetsen (humus, truffel) en een kruidige noot. Daarnaast ook een kleine chocolade- en koffietoets eindigend met een link naar de houten opvoeding zich vertalend in een hint van vanille.

Smaak

Duidelijke aanwezigheid van tannines, doch mooi verweven met de rest van de wijn. Deze tannines geven de wijn een mooie basis om een krachtige wijn uit te bouwen met veel potentieel. Het zwart fruit komt ook duidelijk in de mond terug in combinatie met de vegetaliteit en de kruidigheid. We eindigen tenslotte met een aanwezige houttoets terugkomend in vanille, koffie en

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.



chocolade en ook de truffel steekt zijn hoofd nog eens door het raam. Let op, de aanwezige fruitzuren zorgen voor een verfrissend, jong effect.

Gastronomie

Schitterend in combinatie met wildgerechten of stoofpuntjes. Zijn zuiders temperament kan menig saus van antwoord dienen. Maar neemt wel niet het overwicht, zodat uw maaltijd en wijn tot een harmonisch geheel kunnen komen.

Lekker bij

Haarwild, Lamsvlees, Rundsvlees, Vederwild

Alcoholgehalte

14.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

10 jaar