



Château d'Anglès Classique Rouge 2021

LANGUEDOC | FRANKRIJK

PROFIEL



DOMEIN
Château d'Anglès



SERVEER T°
13-15°C



WIJNBOUW
In conversie naar bio



DRUIVEN
Syrah, Grenache en
Mourvèdre



GLAS
Riedel Syrah



DRINKVENSTER
2025

STIJL & AROMA



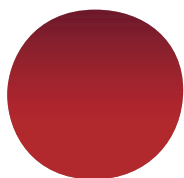
FRAÎCHEUR

BODY

MINERAAAL

COMPLEX

FUNKY



KRUIDIG

BRAMEN

VERSE OLIJF

SAPPIG, FRUITIG &
FIJNE BITTER

FOOD



FOODPAIRING

TAJINNES

VARKENSVLEES

VISGERECHTEN

KRUIDIG



KAAS

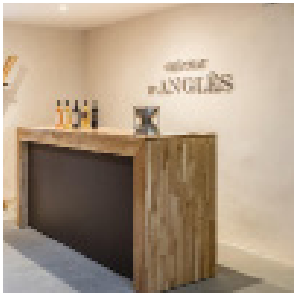
GERIJPTE

PITTIGE

CHATEAU D'ANGLÈS



the **best** grapes
bottled for you



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De druiven op de verschillende percelen worden enkel bij perfecte rijpheid geplukt en zo duurt de pluk een 2-tal maanden. De druiven ondergaan een selectie bij aankomst op het wijnhuis. In de wijnkelder gebeuren alle processen onder de invloed van de zwaartekracht, zonder het gebruik van pompen. De lange maceratie neemt 30 dagen in beslag en dit om alle fijne aroma's in de uiteindelijke wijn te krijgen. Hierna rijpt de wijn gedurende 18 maanden in inox cuves. Hij ondergaat een natuurlijke stabilisatie en de clarificatie gebeurt door de zwaartekracht. De wijn wordt niet gefilterd.



WIJNGAARD

De wijngaarden liggen in het massief van La Clape en bestaan uit verpulverde harde kalksteen met keien die reeds in Mioceen werden gevormd. Er heerst een droog en warm klimaat dat wel wat getemperd wordt door de invloeden van de Middellandse Zee. Op het einde van het seizoen rijpen de druiven traag door de relatief frisse nachten. Er worden geen insecticiden gebruikt. Het rendement bedraagt 35 hl per hectare.

WIJNBOUWER: CHÂTEAU D'ANGLÈS

Met Château d'Anglès in La Clape vinden we opnieuw een domein met heel wat wijn-bagage in de familie. Eric Fabre en zijn vrouw Christine kennen hun roots in de Bordeaux-streek maar vonden uiteindelijk in de Languedoc de ideale locatie om hun eigen wijnverhaal te schrijven. Bij de nieuwe aanplantingen speelde Bourboulenc een belangrijke rol en dat was geen toevallige keuze want volgens de Griekse mythologie brengt dit druivenras wijsheid aan de drinkers ervan. La Clape is uniek omdat het vroeger een eiland was dat nu verbonden is met het continent. Het blijft echter een wild stuk natuur (het is oa een verblijfplaats voor ooievaars) dat door zijn nabijheid tot de Middellandse Zee een mediterraan klimaat kent met zachte winters en hete zomers. De Cers, een droge noordenwind, is de belangrijkste regionale meteorologische factor. De wijngaarden baden maar liefst 300 dagen per jaar in de zon. Na het vallen van de duisternis ontstaat een nachtelijke zeebries. De hierbij aangevoerde vochtigheid zorgt voor de hydratatie van de ranken en zorgt er mede voor dat de druiven hun optimale fenolische rijpheid bereiken. De bodem uit kalksteengrind en de omringende vegetatie van oa kreupelhout, pijnbomen, tijn, rozemarijn, jeneverbes... zorgen samen voor de rijke en specifieke mediterrane toets van de wijnen uit La Clape.

LOCATIE



LAND
Frankrijk

REGIO
Languedoc

APPELLATIE
La Clape



KLIMAAT
Gematigd-warm met zowel orografische als maritieme invloeden

