



Peyrassol Château Peyrassol Rouge 2020 magnum

RIJPE KLEINE RODE & ZWARTE VRUCHTEN
STEVIG | KRUIDIG | MOOIE ZUREN

PROFIEL



DOMEIN
Peyrassol



SERVEER T°
14-16°C



WIJNBOUW
In conversie



DRUIVEN
Syrah, Cabernet
Sauvignon, Grenache



GLAS
Riedel Syrah



DRINKVENSTER
2037

STIJL



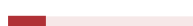
FRAÎCHEUR



BODY



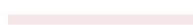
MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Deze wijn is een goede begeleider van gegrild rood vlees, terrine van eendenlever, duif, kalfsvlees, groot wild in saus, tajine van lamsvlees, een Provençaals stoofpotje en een chocolade moelleux.



KAAS

Camembert, Comté, Beaufort, Geitenkaas, Roquefort

BESTEL EN
MEER INFO





WIJNBOUW



VINIFICATIE

De druiven worden met de hand geplukt en ondergaan nog een tweede selectie bij aankomst in de wijnkelder. De trossen worden ontrist en gaan via zwaartekracht naar de cuves. De vinificatie van de druivenrassen gebeurt apart. De temperatuur-gecontroleerde fermentatie neemt plaats in betonnen kuipen en duurt 3 weken, hierbij wordt de pigeage techniek gebruikt en wordt het sap regelmatig overgepompt. De rijping duurt 18 maanden en gebeurt voor de Grenache en de Cabernet Sauvignon in foudres. De Syrah ziet enkel beton en aarden amfora om zo zijn primaire fruitaroma's maximaal te behouden.



WIJNGAARD

De druiven voor deze cuvée komen van de oudste stokken van het domein. Deze ranken die minstens 45 jaar oud zijn geven een rendement van 20 hl per hectare. De steenachtige bodem bestaat uit de typische kalkhoudende klei, hier met een klei dominantie. Het hoog gelegen terroir vindt zijn oorsprong in het Trias tijdperk. De percelen worden op een ecologisch verantwoorde manier en biologisch bewerkt.

WIJNBOUWER: PEYRASSOL

Het verhaal begint in 1204 met de bouw van de Commanderie de Peyrassol in het dorpje Flassans-sur-Issole, in het hart van de heuvels van de Varoises, door de Orde van Tempeliers. Hun 92 hectare wijngaarden, met een steenachtige bodem die rijk is aan kalkhoudende klei, liggen in de uitlopers van het Massif des Maures. Dit biedt de ideale setting om grote terroir-wijnen te maken. In 2001 wordt het domein overgenomen door Philippe Austruy en dit zorgt voor een nieuwe impuls waarbij een grondige opfrisbeurt plaatsvindt. In 2009 is de restauratie van de in terrassen uitgewerkte percelen voltooid, en dit met respect voor de eigenheid van de streek want ze zijn omzoomd door de typische stenen muurtjes. De laatste grote mijlpaal vinden we in 2015 met de bouw van een nieuwe wijnkelder. Bij de keuze van de installaties heeft men de focus gelegd op het maximale behoud van de terroir-eigenschappen. Alle processen gebeuren hier onder invloed van de zwaartekracht. De inox cuves en betonnen kuipen kennen verschillende afmetingen en deze zijn afgesteld op de omvang van de verschillende percelen. Een bezoek aan dit domein is zeker een aanrader, want behalve de typische wijn activiteiten kan je hier ook van een uitgebreide verzameling hedendaagse kunst genieten. Maar ze verliezen hun rijke geschiedenis niet uit het oog, getuige hiervan is het typische rode kruis op witte achtergrond op sommige van hun etiketten dat naar de Tempeliers verwijst.

LOCATIE



LAND
Frankrijk

REGIO
Provence

APPELLATIE
Côtes de Provence



KLIMAAT
Mediterraan met hete en droge zomers

