



Château du Cèdre Cèdre Héritage Blanc 2023

SUD-OUEST | FRANKRIJK

PROFIEL



DOMEIN
Château du Cèdre



SERVEER T°
9-11°C



WIJNBOUW
Bio



DRUIVEN
Chardonnay



GLAS
Riedel Chardonnay



DRINKVENSTER
2026

STIJL & AROMA



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



CITRUS

AMANDELEN

BLOEMIG

SINAAS ZESTE

FOOD



FOODPAIRING

APERÔ

OESTERS

PASTA

MOSSELEN



KAAS

GEITENKAAS

CAMEMBERT

GOUDA

GORGONZOLA

the **best** grapes
bottled for you

CHÂTEAU DU CÈDRE





WIJNBOUW



VINIFICATIE

Na de persing van de volledige trossen en een langzaam verlopende fermentatie volgt de 8 maanden durende rijping op fijne droesem in inox tanks. Hij bevat geen restsuiker. Tijdens de vinificatie worden er geen sulfieten toegevoegd, enkel een minieme hoeveelheid bij het bottelen.



WIJNGAARD

De 15 tot 30 jaar oude stokken gedijen op een bodem van klei en kalksteen.

WIJNBOUWER: CHÂTEAU DU CÈDRE

Voor de start van het succesverhaal van Château du Cèdre moeten we naar Vlaanderen waar in het begin van de 20e eeuw Léon Verhaeghe te Moorslede resideerde. Hij verhuisde naar de Lot waar zijn zoon Charles werd geboren. In 1958 richtte Charles samen met zijn vrouw Marie-Thérèse Château du Cèdre op. Tegenwoordig runnen hun zonen Pascal en Jean-Marc het domein. Na een felle hagelbui in 1995 die 80% van hun oogst heeft vernietigd stellen de broers zichzelf in vraag. Ze begonnen een zoektocht om hun prachtig terroir meer te laten schitteren. Door dichterbij de natuur aan te leunen vonden de ranken een gezond evenwicht en was de huidige stijl van Château du Cèdre geboren dat sinds 2012 ook officieel de biologische weg is ingeslagen. De Cahors bevindt zich tussen de Atlantische Oceaan, de Pyreneeën en de Middellandse Zee. Deze ligging zorgt voor een apart klimaat: tot juni is het overheersend maritiem en vanaf juli wordt het eerder mediterrane. Château du Cèdre bezit 27 hectare wijngaarden waarvan 90% met Malbec is beplant, de overige 10% worden netjes verdeeld tussen Merlot en Tannat voor de rode rassen. Verder verbouwen ze ook nog kleine hoeveelheden wit. Het werk in de wijnkelder heeft eigenlijk maar één doel: op een zo natuurlijk mogelijke wijze het sap van de druiven in wijn om te zetten.

LOCATIE



LAND
Frankrijk

REGIO
Sud-Ouest

APPELLATIE
Vin de France



KLIMAAT
Gematigd-warm met mix van continentale en maritieme invloeden

