



# Château du Cèdre Extra Libre 2022

SUD-OUEST | FRANKRIJK

## PROFIEL



**DOMEIN**  
Château du Cèdre



**SERVEER T°**  
13-15°C



**WIJNBOUW**  
Natuurwijn & Bio



**DRUIVEN**  
Malbec, Merlot en Tannat



**GLAS**  
Riedel Pinot Noir



**DRINKVENSTER**  
2028

## STIJL & AROMA



**FRAÎCHEUR**

**BODY**

**MINERAAL**

**COMPLEX**

**FUNKY**

## FOOD



**FOODPAIRING**

LAMSVLEES

GRILLADES



**KAAS**

BLAUWE KAAS



ZWART FRUIT

KRUIDIG

MUNT

SAPPIG MET ZUURTJES

BESTEL EN  
MEER INFO



the **best** grapes  
bottled for you



## WIJNBOUW



### VINIFICATIE

De pluk gebeurt met de hand. Na de selectie worden de trossen ontrist. De vinificatie neemt 30 dagen in beslag. Bij het begin van de alcoholische fermentatie wordt de pigeage techniek toegepast. Hierbij wordt de temperatuur onder de 28 °C gehouden. De 12 maanden durende rijping neemt plaats in 1 foudre van 57 hl. Tijdens de vinificatie en botteling worden er geen sulfieten toegevoegd.



### WIJNGAARD

De druiven komen van de hellingen van 'Bru' en dit van twee verschillende terroirs: 50% van de zogenaamde 'Tran', een kegelvormige helling met steenslag die uit kalk bestaat, de andere helft van de druiven komen van de hoog gelegen terrassen van Mindel die uit kiezelhoudende klei bestaat, deze rijke grond bevat veel grote ronde keien.

### 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

