

# Château du Cèdre L'Improbable 2023

SUD-OUEST | FRANKRIJK



## PROFIEL



**DOMEIN**  
Château du Cèdre



**SERVEER T°**  
10-12°C



**WIJNBOUW**  
Bio



**DRUIVEN**  
Malbec



**GLAS**  
Riedel Syrah



**DRINKVENSTER**  
2029

## STIJL & AROMA



FRAÎCHEUR



BODY



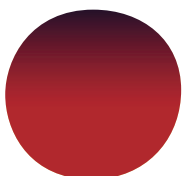
MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



ROOD FRUIT

MINERAAL

VIOOLTJE

ZWARTE PEPER

ROZEMARIJN

## FOOD



FOODPAIRING

APERÔ

CHARCUTERIE

PASTA

SUSHI

MEDITERRAANS



KAAS

SCHAPENKAAS

BRIE

BLAUW GEADERD

BASKISCH

BESTEL EN  
MEER INFO



the **best** grapes  
bottled for you



## WIJNBOUW



### VINIFICATIE

De pluk gebeurt met de hand. De trossen ondergaan twee verschillende vinificaties. Een deel van de trossen ondergaat een directe persing en een deel ondergaat de 'saignée-techniek'. Na de assemblage volgt een lange fermentatie in oude barriques, dit proces komt op gang door de inheemse gisten. Hierna volgt nog een lange rijping van 12 maanden in diezelfde vaten. Tijdens de vinificatie worden er geen sulfieten gebruikt, enkel bij de botteling wordt een minieme hoeveelheid ingezet.



### WIJNGAARD

De druiven komen van de hoog gelegen terrassen van Mindel die uit kiezelhoudende klei bestaat. De stokken zijn 15 tot 30 jaar oud.

### 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

