Château Mourgues du Grès Cuvé 46 rouge Magnum

Costières de Nîmes - Frankrijk

De Cuve 46 wordt gedomineerd door het delicate karakter van oude stokken Cinsault. Afkomstig van percelen die gelegen zijn tussen de Rhône rivier. Francois Collard proefde de wijnen uit dit specifieke vat en besloot om de wijn hiervan apart te bottelen. Het is cinsault afkomstig van 55 jaar oude stokken. Normaal gesproken wordt cinsault vooral gebruikt voor rosé. In dit geval is het met een klein beetje grenache en syrah gebotteld als hele fijne, elegante en supersappige rode wijn. Hij noemt het 'pinote'. In de smaak vind je veel rood fruit en wat exotisch fruit als guave. (François werkt vanaf zijn eerste botteling in 1993 volgens biologische principes. In 2014 ontving het domein de officiële certificering.)



Proefnotitie

Diep robijnrode kleur met een heel floraal aroma en een fijne mineraliteit. De smaak is heel sappig en is barstensvol rood fruit en heerlijke kruidigheid.

Drinken bij

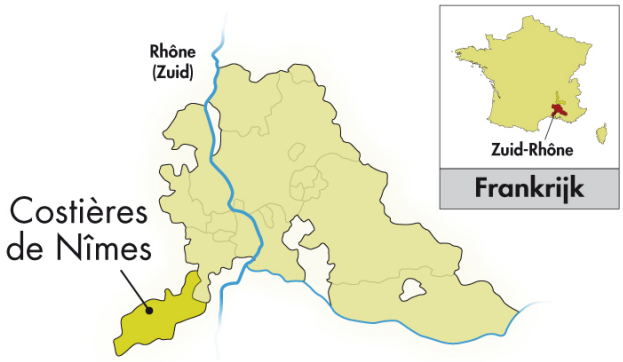
Deze Cuve 46 is heerlijk om jaarrond van te genieten. Als aperitief bij dungesneden vleeswaren of bijvoorbeeld bij een karbonade van Iberico

Houdbaarheid

Op dronk vanaf twee jaar na de oogst en gemakkelijk tot vijf jaar houdbaar.

Druivenrassen

94% Cinsault, 3% Grenache Noir, 3% Syrah



BIO

wijnkoperij van bilsen
MEER DAN 100 JAAR

Wijnkoperij van Bilsen
Korvelseweg 45
5025 JB Tilburg
013-5321201
www.wijnkoperijvanbilsen.nl