Clos Venturi Corse 1769 Rouge

Corsica - Frankrijk

De oogst van 2023 op Corsica werd gekenmerkt door warme en droge omstandigheden. De hete wind uit de Sahara zorgde ervoor dat de temperaturen in augustus piekten, maar de wijnstokken in de wijngaard Clos Venturi hielden zich goed staande in de hitte. De oude wijnstokken met hun diepe wortelstelsel konden gedurende het groeiseizoen gebruikmaken van de waterreserves in de bodem en de koele nachten op deze hoogte boden verlichting na de warme dagen. Ondanks de warme omstandigheden in de wijngaarden was de kwaliteit van het geoogste fruit uitstekend, met intense aroma's die in evenwicht werden gehouden door een levendige zuurgraad. Bij aankomst in de wijnmakerij werden de met de hand geplukte druiven ontsteeld en voorzichtig geperst. 90% van de most werd gefermenteerd met inheemse gisten in betonnen tanks en de rest in eikenhouten vaten.



Proefnotitie

De 1769 `Rouge` heeft een zeer knapperig en sappig fruitprofiel, met verheven aroma's van frambozen, rode bessen en bramen, aangevuld met hints van chocolade en licht gebrand eikenhout. In de mond worden zwarte kersen en bramen gecombineerd met kaneelkruiden en goed afgeronde tannines.

Drinken bij

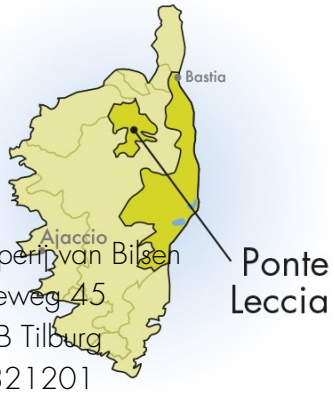
Gegrild vlees, rundvlees, gegrilde lamskoteletten, salades, gegrilde groenten, gerechten op basis van tomaten, pastagerechten, harde kazen, oude kazen, parmezaanse kaas

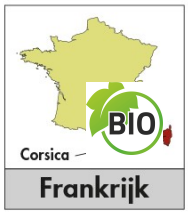
Houdbaarheid

Nu op dronk , houdbaar tot 5 a 6 jaar na de oogst

Druivenrassen

80% Niellucciu, 10% Syrah, 10% Sciaccarellu





wijnkoperij van bilsen
MEER DAN 100 JAAR

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