

CORBIERES Rouge Château Du Roc 'Cuvée Saint-Louis'

Corbières is nog maar sinds 1952 een appellation contrôlée. Deze bevordering kon toen niet uitblijven gezien de enorme inspanningen welke gedaan werden om de kwaliteit te verbeteren. En dat dit niet zonder resultaat is, kan U proeven aan de vele goede Corbières die vandaag de dag gemaakt worden. De schilderachtige Zuid-Franse streek is zeer uitgestrekt en hierdoor treft men veel verschillende grondsoorten aan. Een eerste soort Corbières, gemaakt volgens de 'macération carbonique' geeft aromatische, fruitige wijnen om jong te drinken. Een tweede soort wordt enkele maanden tot een jaar op eiken vaten bewaard, zoals ook deze 'Cuvée Saint-Louis' Van Château Du Roc. Het is de betere kwaliteit met meer kracht en karakter. Deze 'Cuvée Saint-Louis' - gemaakt met Grenache, Syrah en Carignan - kreeg de volle 12 maanden vatlagereing en is vol en rond van smaak. U kan hem al vanaf zijn derde jaar drinken of nog bewaren tot zijn tiende jaar. Schenk hem tussen 15 en 17 graden Celcius bij een stukje kaas of allerlei vleesgerechten. Heerlijk lekkere wijn!

Artikelnummer:	048J
Land:	Frankrijk
Regio:	Languedoc-Roussillon
Appelatie:	AC Corbières
Druivensoort:	Syrah Grenache Carignan
Alcohol:	14%
Rijping op vaten:	12 maand

CORBIERES 'Cuvée Saint- Louis' Château du Roc

Ce n'est que fin 1952 que Corbières a accédé au statut d'appellation contrôlée. Cette promotion ne pouvait plus tarder, vu les efforts énormes qui avaient été entrepris pour améliorer la qualité. Les résultats ne se sont pas fait attendre, comme en témoignent les nombreux corbières excellents qui sont commercialisés aujourd'hui. Cette région pittoresque dans le Midi de la France est très étendue, on y retrouve donc une grande variété de sols et de sous-sols. Un premier type de corbières, élaborés selon la méthode de la macération carbonique, donne des vins fruités, très aromatiques, destinés à être bus jeunes. Un deuxième vin est élevé pendant quelques mois en futs de chêne. C'est le cas de cette Cuvée Saint-Louis du Château Du Roc, vin plus puissant à la personnalité plus affirmée. Cette Cuvée Saint-Louis, issue de grenache, de syrah et de carignan, a vieilli 12 mois en fûts de chêne. Vin ample, rond et riche, il peut se boire dès sa troisième année ou se garder jusqu'à sa dixième année. A servir entre 15 et 17 degrés sur de nombreux fromages et toutes sortes de plats de viande. Un vin délicieux !

N°:	048J
Pays:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Appellation:	AC Corbières
Cépage:	Syrah Grenache Carignan
Alcohol:	14%
Vieillessement en fûts:	12 mois