

Naam van de wijn: La 50/50

Producent: Anne Gros – Jean Paul Tollot

Herkomstbenaming: Vin De Table, Languedoc-Roussillon, Frankrijk

Druivenras(sen): carignan, cinsault, grenache

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Anne Gros en Jean Paul Tollot, beiden al meer dan 20 jaar bekende wijnboeren uit de Bourgogne, hebben hun passie en kennis gebundeld om wijn te maken in de Zuid-Franse Minervois. Ze kozen voor een bijzonder gebied, in Cazelles: gevarieerde bodemtypes van gemengde klei en kalk tot mergel en zandsteen, 4 aanbevolen druivenrassen (carignan, grenache, syrah en cinsault) van respectabele leeftijd, bevoorrechte ligging aan de voet van de Montagne Noire (uitloper van het Centraal Massief) en dezelfde hoogte als in Vosne-Romanée (220 m boven de zeespiegel). Een nieuwe wijnkelder werd gebouwd, onder architectuur en rekening houdend met het milieu en het landschap. Simpele en edele materialen werden gebruikt, terra cotta, hout, roestvrij staal... alles in ronde vormen, net als de heuvels, de kronkelende wegen, de tanks, de vaten... en ook de wijnen. 2008 was de eerste oogst onder het tandem Anne Gros en Jean Paul Tollot. Sindsdien hebben ze iemand in dienst genomen om hen te helpen de 14 ha grote wijngaarden te beheren. Op het domein in Cazelles wordt (voorlopig?) nog met beredeneerde wijnbouw methodes gewerkt. Anne Gros staat positief tegenover biologische en biodynamische landbouwmethoden en verdiept zich daar serieus in. Haar bewegingsreden is echter niet het verkrijgen van een certificering maar het behouden van de biodiversiteit van het terroir en het verhogen van de kwaliteit van de wijn door het verkrijgen van gezonde en perfect rijpe druiven. Een goed terroir en goed basismateriaal zorgen voor subtiele, evenwichtige en elegante wijnen, met voldoende concentratie, goed fruit en een fluwelige structuur. Een succesformule met een keerzijde: de vraag overstijgt het aanbod en van alle wijnen zijn de beschikbare kwantiteiten per importeur zeer klein. Wees er dus snel bij!



Vinificatie (wijnbereiding): De druiven worden per perceel en druivenras apart met de hand geoogst. Deze wijn is een blend van grenache (18 jaar oud), carignan (30) en cinsault (40), apart gegist en opgevoed in RVS tanks. en bedoeld om als echte tafelwijn te dienen, verfrissend, dorstlessend en makkelijk (door)drinkbaar bij de maaltijd.

Decanteren om wijn en bezinksel te scheiden en/of beluchten op karaf: enige tijd voor het serveren in een karaf overschenken zal de aromatische kracht van de wijn ten goede komen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: heldere en levendige rode kleur. Volop fruit in geur en smaak, levendig fris, fruitig, elegant en spannend. Serveren: 16-17°C. Bewaren: in zijn jeugdige fruit extra lekker, kan echter enkele jaren na de oogst worden bewaard.

Culinair advies: deze verfrissende en fruitige tafelwijn is een discrete begeleider van gesorteerde vleeswarenschotels en tapas, maar smaakt ook voortreffelijk bij rood vlees, gegrild of gestoofd.

Smaaktype: Fris, fruitig, elegant, licht verteerbaar, zonder houtopvoeding.