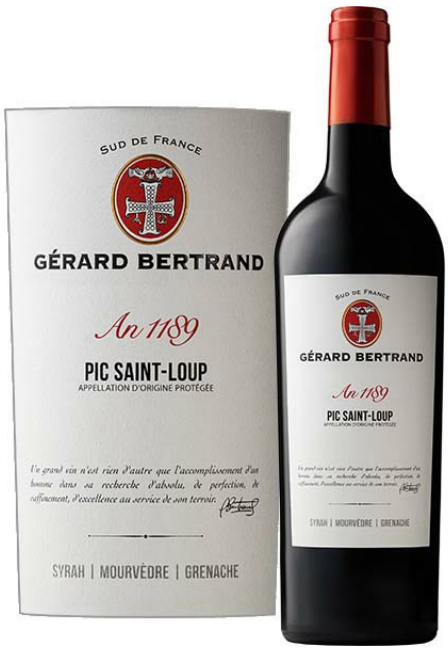
Héritage Pic Saint-Loup AOP "An 1189", Gérard Bertrand



Pic Saint-Loup is een dorp in de Languedoc, vlakbij de Cevennen, dat bekend staat om zijn wijngaarden omringd door kalkrotsen. De zon, maar ook de wind zorgen voor geconcentreerde, ronde wijnen met tonen van rijp fruit, tijm en kruiden. Deze wijn is geïnspireerd op een even poëtische als tragische middeleeuwse legende, waarin drie ridders, verliefd op dezelfde verdwenen prinses, ervoor kozen zich terug te trekken op de toppen van de Languedoc bij Pic St Loup. Vandaag de dag belichaamt deze wijn het erfgoed van deze woeste streek en de passie voor een uitzonderlijk terroir, waar syrah, mourvèdre en grenache samenkomen om een intense en elegante wijn te produceren.

Oorsprong: De wijngaard van Pic Saint-Loup, gelegen in het hart van de Languedoc, profiteert van een mediterraan klimaat dat wordt getemperd door de hoogte en de invloed van de zee. De kalkrijke, steenachtige en goed doorlatende bodems geven deze wijn een kenmerkende mineraliteit en een opmerkelijke spanning. De koele nachten en zonnige dagen zorgen voor een langzame en optimale rijping van de druiven, wat garant staat voor concentratie en aromatische complexiteit.

Druiven: 40% syrah, 25% mourvedre & 35% grenache

Vinificatie: De druiven, die voornamelijk met de hand worden geoogst, ondergaan een dubbele strenge selectie, eerst in de wijngaard en vervolgens in de kelder. Na het ontstelen duurt de maceratie drie tot vier weken om alle rijkdom uit de schillen te halen. De malolactische gisting verloopt op natuurlijke wijze, gevolgd door een rijping van negen maanden, waarvan een derde in vaten, om de tannines te verfijnen en een vleugje rondheid en complexiteit toe te voegen.

Degustatie: De dieprode, betoverende kleur verraadt al zijn concentratie. De neus opent met intense aroma's van rijp rood fruit, subtiel omhuld door tonen van garrigue en zoete kruiden. In de mond verleidt hij door zijn genereuze structuur, waarin zijdezachte tannines smaken van zwart fruit, zoethout en een vleugje gebrandheid dragen, alles in balans gebracht door een mooie minerale frisheid.

Bewaarpotentieel: 2-4 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Heerlijk bij een lamsbout met kruiden, maar ook perfect bij een eendenborst met vijgen, een gegrilde runderrib met Provençaalse kruiden of een plateau met gerijpte kazen. Zijn volle en kruidige karakter komt ook goed tot zijn recht bij mediterrane gerechten, zoals een Provençaalse stoofpot of gegrilde groenten met olijfolie.

- Gebraden wilde eend.
- ...