Villa Soleilla



Villa Soleilla is een unieke wijn, gemaakt volgens een oude Georgische traditie van meer dan 8000 jaar geleden, die bestaat uit het vinifiëren van hele trossen witte druiven in ingegraven amforen van klei. Deze oranje wijn, gemaakt van roussanne, viognier en rolle druiven, is een waar eerbetoon aan het terroir en het klimaat van de regio en biedt een evenwichtige aromatische structuur en opmerkelijke finesse.

Oorsprong: Het terroir van La Clape, de historische bakermat van de wijnbouw in Frankrijk, biedt uitzonderlijke omstandigheden voor deze wijn. De zonovergoten witte kalkbodems en de ongerepte natuur van de streek dragen bij tot de complexiteit en mineraliteit van Villa Soleilla.

Druiven: Roussanne, Viognier et Vermentino

Vinificatie: De oogst begint wanneer de druiven rijp zijn en elk perceel wordt apart gevinifieerd, waarbij dagelijks aandacht wordt besteed aan de hoogste normen. De druiven worden als hele trossen in vaten gedaan om koolzuurmaceratie te ondergaan in kuipen waar de temperatuur wordt geregeld tussen 21 en 25°C. Tijdens het persen wordt het uitgelopen sap in Franse eiken vaten gedaan, terwijl het perssap in klei-amforen, glazen amforen en bi-materiële eivormige vaten (roestvrij staal en hout) wordt gedaan. De sappen evolueren naar zijdezachtheid, rondheid en vetheid, voordat ze worden overgestoken en enkele maanden rijpen (tussen 6 en 9 maanden). De blend wordt gemaakt op een fruitdag en biedt een prachtige waaier aan nuances.

Degustatie: In de neus onthult Villa Soleilla subtiele aroma's van oosterse thee, wierook, citrusschil (mandarijnen) en acaciahoning. In de mond is de aanzet openhartig, met tonen van fruit zoals abrikoos, bittere sinaasappel en gekonfijte sinaasappel, gevolgd door een harmonieuze structuur en toetsen van romige gezouten boter. De afdronk onthult een lichte ziltheid die typisch is voor het terroir van Clape, met tonen van kweepeer en mineralen.

Combinatie gerechten: Deze wijn past perfect bij gestoofd lamsvlees en abrikozen, geroosterde groenten met milde kruiden en verse geitenkaas, of gerijpte koeien- of schapenkaas.