Château Terrier des Cailloux, Blaye, Côtes de Bordeaux



Château Terrier des Cailloux durft gedurfd te zijn, het resultaat van een revolutionaire wijnbereiding waar traditie en moderniteit samenkomen. Onder impuls van Wilfried Bourseau, die internationale ervaring heeft opgedaan, verlegt dit domein de grenzen door een selectie van gisten, waardoor een pure, levendige en resoluut authentieke wijn ontstaat.

Oorsprong: Deze wijngaard van 2 hectare, genesteld in de heuvels van Blaye Côtes de Bordeaux, profiteert van zandgrond en een gematigd klimaat, ideaal voor merlot en malbec. Deze unieke omstandigheden, in combinatie met biologische wijnbouw, zorgen ervoor dat alle typische kenmerken van een ongerept terroir tot uiting komen, waar de zoetheid van het fruit en de mineraliteit op natuurlijke wijze in harmonie zijn.

Vinificatie: Hier ontmoeten traditie en innovatie elkaar: na een snelle alcoholische gisting van 5 dagen worden de fruitige aroma's voorzichtig geëxtraheerd door een schilweking bij lage temperatuur (8 °C). De rijping, die 10 maanden in kleine betonnen tanks plaatsvindt, behoudt de frisheid en zuiverheid van de wijn, terwijl een strikte temperatuurcontrole en de totale afwezigheid van toegevoegde zwavel een authentieke en stabiele expressie garanderen.

Degustatie: De heldere, levendige robijnrode kleur belooft een explosie van rode en zwarte vruchten in de neus: bosaardbeien, zwarte bessen en bramen, met een subtiele mentholtoets. In de mond verleidt hij met zijn zijdezachte textuur, zijn heerlijke evenwicht tussen knapperig fruit en lichte geroosterde tonen, terwijl de zachte tannines en een vleugje zuur in de afdronk hem tot een zowel genereuze als dynamische wijn maken.

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij gegrild vlees of een zomerse tomatensalade, maar ook bij desserts op basis van aardbeien of frambozen komt zijn complexiteit volledig tot zijn recht.