Château Bel Evêque, Corbières, Pierre Richard



Pierre Richard vertelt ons graag dat zijn passie voor de wijn zijn oorsprong kent vanuit het dorre landschap van de Corbières. Met de neus in dit geurende land, met de neus tussen druiventrossen gevuld met zon, met de neus in fusten met intense houtgeuren en tenslotte als beloning, een wijnglas gevuld met dit alles : de terroir, de wind en de zon. Wijnbouwer, wat een mooi beroep!

Oorsprong: Château Bel Évêque Rouge wordt gemaakt van handgeplukte druiven die verbouwd worden op een duurzame boerderij. Na een lange maceratie om kleur en aroma's te extraheren, rijpt de wijn in eikenhouten vaten, wat hem complexiteit en rijpingspotentieel geeft.

Druiven: 40% mourvèdre - 30% syrah - 20% grenache - 10% carignan

Vinificatie: Château Bel Évêque Rouge wordt gemaakt van handgeplukte druiven die verbouwd worden op een duurzame boerderij. Na een lange maceratie om kleur en aroma's te extraheren, rijpt de wijn in eikenhouten vaten, wat hem complexiteit en rijpingspotentieel geeft.

Degustatie: Intense, rijke neus met tonen van zwarte bessen en warm brood gecombineerd met toetsen van garrigue. Rond en zacht in de mond, gestructureerd door fijne tannines. Mooie, lang aanhoudende smaken.

Bewaarpotentieel: Volgens Pierre Richard: 10-15 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Haal de barbecue maar boven.

- Provencaalse varkenssauté
- Moussaka
- Cassoulet
- ...