Domaine de Villemajou, Corbières Boutenac, Gérard Bertrand



Dit is het familiehuis waar vader en zoon Bertrand meer dan vijftien jaar lang hun passie voor wijn deelden. Toen zijn vader overleed, nam Gérard het bedrijf over en realiseerde zich het ongelooflijke potentieel van de Languedoc crus, te beginnen met deze Cru, Corbières Boutenac. Hij is gemaakt van carignan, syrah en grenache, waarvan sommige meer dan honderd jaar oud zijn. Elke wijn wordt apart gevinifieerd en rijpt dan 10 tot 12 maanden in vaten.

Oorsprong: Dit domein van 130 hectare, gelegen in de streek van Boutenac, dankt zijn unieke karakter aan de diepe bodems die de wijngaarden beschermen tegen de extreme weersomstandigheden van het Middellandse Zeegebied. De oude carignan-wijnstokken, die met veel passie zijn hersteld, komen hier volledig tot hun recht en tonen hun typische karakter en weerbaarheid.

Druiven: 40% carignan, 30% syrah & 30% grenache.

Vinificatie: De druiven, die met de hand worden gesorteerd in de wijngaard en in de kelder, worden gevinifieerd volgens hun druivensoort: koolzuurmaceratie voor de carignan en de syrah (10 tot 18 dagen), traditionele maceratie voor de grenache (15 tot 20 dagen). De rijping in vaten, gedurende 10 tot 12 maanden, verfijnt de structuur en complexiteit.

Degustatie: De intense granaatrode kleur kondigt een complex bouquet aan waarin gestoofde vruchten, zoete kruiden, leer en geroosterde tonen samenkomen. In de mond verleidt hij door zijn volheid, rondheid en omhulde tannines, die een mooi bewaarpotentieel beloven.

Bewaarpotentieel: 3-5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Heel lekker bij lamscarré en mediterrane gerechten.

- Gegrilde lamskotelet
- Lamsrack in knoflookkorst
- Cassoulet
- ...