"La Forge" Corbières Boutenac, Gérard Bertrand



Deze uitzonderlijke cuvée, een eerbetoon aan Georges Bertrand, is afkomstig van een mythisch perceel, "La Forge", waar honderdjarige carignan- en syrah-wijnstokken hun kracht putten uit een unieke miocene bodem. Hier vertelt elke fles het verhaal van een ongerept terroir, waar vuur, water en steen een wijn hebben gevormd met een zeldzame kracht en elegantie, die tot 20 jaar kan rijpen.

Oorsprong: De plaats "La Forge", op het domein van Villemajou, is een zeldzaam geologisch juweeltje, rijk aan minerale elementen en geschiedenis. De oude wijnstokken, waarvan sommige meer dan 100 jaar oud zijn, hebben diepe wortels, zijn bestand tegen de grillen van het mediterrane klimaat en leveren druiven van uitzonderlijke kwaliteit.

Druiven: 50% carignan & 50% Syrah.

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst en zorgvuldig gesorteerd, waarna ze in hele trossen worden gevinifieerd. De rijping van 12 maanden in Bordeaux-vaten, geselecteerd uit de beste kuiperijen, verfijnt de complexiteit van de wijn, zonder klaring of filtratie vóór het bottelen. Een extra jaar in de kelder zorgt ervoor dat het potentieel van de wijn in balans komt voordat hij op de markt wordt gebracht.

Degustatie: De donkere kleur met rijpe kersenreflecties onthult een explosieve neus van geroosterd brood, zan en kruidnagel. In de mond domineren zoetheid en volheid, met aroma's van rode vruchten in confituur en een kruidige afdronk, gedragen door zachte en zijdezachte tannines.

Bewaarpotentieel: 8-12 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Het past uitstekend bij lamsrack, gegrild vlees of geroosterde groenten en maakt de meest verfijnde mediterrane gerechten nog lekkerder. Buitengewoon lekker bij wild.