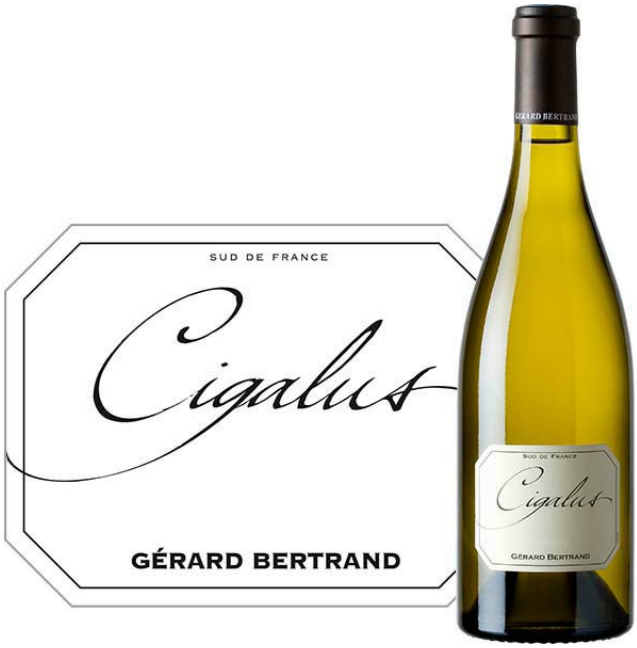
Cigalus Blanc, IGP d'Oc, Gérard Bertrand, Biodynamie



Geboren in het hart van de Corbières, is deze uitzonderlijke witte wijn de vrucht van een gedurfde filosofie: die van Gérard Bertrand, die van Cigalus het symbool heeft gemaakt van baanbrekende biodynamische wijnbouw in Frankrijk. Hier vertelt elke fles het verhaal van een ongerept terroir, waar wijnstok en mens samenspannen met de natuur om een levendige, complexe en tijdloze wijn te produceren. Als ambassadeur van de grote witte wijnen uit het zuiden wordt deze wijn geserveerd op de meest prestigieuze airlines en heeft hij internationale prijzen gewonnen.

Oorsprong: Het domein ligt vlakbij het dorp Bizanet, aan de rand van de Corbières, en geniet van een halfdroog mediterraan klimaat, getemperd door lente-invloeden. De diepe bodems, bestaande uit alluviale sedimenten en licht kalkhoudende zandsteen, houden het water van de winterregens vast en beperken op natuurlijke wijze de opbrengsten, wat de pure expressie van het terroir bevordert. Dit warme, zonnige klimaat zorgt voor een optimale rijping van de druiven, waardoor de wijn zijn concentratie en aromatische complexiteit krijgt.

Druiven: 70% chardonnay, 20% viognier & 10% sauvignon blanc

Vinificatie: De wijngaard wordt biologisch-dynamisch bewerkt (Demeter-label) volgens de cycli van de maan en de zon. De handgeplukte druiven worden pneumatisch geperst, gevolgd door statische bezinking. De alcoholische gisting vindt plaats in nieuwe vaten (70%) en roestvrijstalen vaten (30%), met malolactische gisting voor de Chardonnay. De rijping in vaten duurt 7 tot 8 maanden, met regelmatig roeren van de droesem tot de lente-equinox, waardoor de wijn zijn frisheid en aromatische rijkdom behoudt.

Degustatie: Zijn briljante, heldere, goudgele kleur kondigt een intense, complexe neus aan, die rijp citrusfruit, witte perzik, honing en een subtiel vleugje toast combineert. In de mond is hij verleidelijk met zijn zijdeachtige amplitude, toetsen van vanille, boter en exotisch fruit, allemaal gedragen door een minerale frisheid en fijne lengte.

Bewaarpotentieel: 2-3 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij gebakken sint-jakobsschelpen, vis in saus of schelpdiergerechten, maar het is ook een elegant aperitief. Zijn evenwicht tussen rondheid en frisheid maakt het een veelzijdige partner voor verfijnde gerechten.