

Domaine Les Eminades Sortilège 2020

COMPLEX | ROOD & ZWART FRUI
KRUIDIG | WEELDERIGE TANNINES



PROFIEL



DOMEIN
Domaine les Eminades



SERVEER T°
14-16°C



WIJNBOUW
Biodynamisch



DRUIVEN
60% Syrah en 40%
Mourvèdre



GLAS
Riedel Syrah



DRINKVENSTER
2029

STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Deze wijn is een ideale begeleider van mediterrane pastagerechten waaronder Giouvetzi, stoofpotjes, lamsvlees, rundvlees, tajines, varken aan 't spit...



KAAS

Kwark, Franse geitenkaas (Pélardon), Maroille

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for you



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De biologisch geteelde druiven worden met de hand geplukt en ondergaan een strenge selectie tijdens de oogst. Ze worden daarna in kleine kratten naar het domein vervoerd. De ontriste trossen ondergaan een traditionele vinificatie waarbij de fermentatie door de inheemse gisten opgang komt. Het sap wordt regelmatig overgepompt en de pigeage techniek wordt toegepast. Na de fermentatie rijpt de wijn gedurende 18 maanden op eiken vaten van 3, 4 of 5 jaar oud. Tot slot rijpt de wijn nog een jaar in cuves vooraleer hij op fles gaat. De jaarlijkse productie bedraagt 11.000 flessen.



WIJNGAARD

De ondergrond van de wijngaard, die op 300 m hoogte ligt, bestaat voornamelijk uit kalkrijke klei. De Syrah stokken hebben een gemiddelde leeftijd van meer dan 30 jaar. Het rendement bedraagt 24 hl per hectare.

WIJNBOUWER: LES EMINADES

Luc en Patricia Betonni leerden elkaar heel toepasselijk kennen tijdens een initiatie "wijn degusteren". Patricia heeft farmacie gestudeerd en Luc is oenoloog. Les Eminades komt van de term "Eminada" die zijn oorsprong vindt in Italië. Ze vonden het een passend eerbetoon aan hun grootouders die vanuit Italië naar Frankrijk waren geëmigreerd. In Cébazan vonden ze hun gedroomde plaats om wijn te maken: een lappendeken van verschillende terroirs met de typische druivenrassen van de Languedoc, en als bonus waren een groot deel van die 10 hectare wijngaarden met oude stokken beplant, waarbij zelfs Carignan die in 1902 werd aangeplant! De heel diverse bodems in Saint-Chinian, die je ruwweg in twee terroirs kan opsplitsen, bestaan uit grote keien, kiezels, kalktrossen, schisteuze mergel en zelfs silex. Door deze verscheidenheid aan bodemsoorten is het mogelijk om wijnen te maken die zowel uitblinken in elegantie als in kracht. De rendementen worden heel bewust laag gehouden: de focus ligt volledig op kwaliteit in plaats van kwantiteit. Het oogstjaar 2018 tekende voor een serieuze stijlbreuk in hun wijnen. De vroegere animale stijl, die wel wat tijd in de kelder nodig had om volledig te ontplooiën, werd ingeruild voor een meer toegankelijke stijl die zich ook al jong laat degusteren. Deze pure en sappige wijnen worden gelukkig wel nog steeds gedragen door de schitterende zuren die zo eigen zijn aan dit domein.

LOCATIE



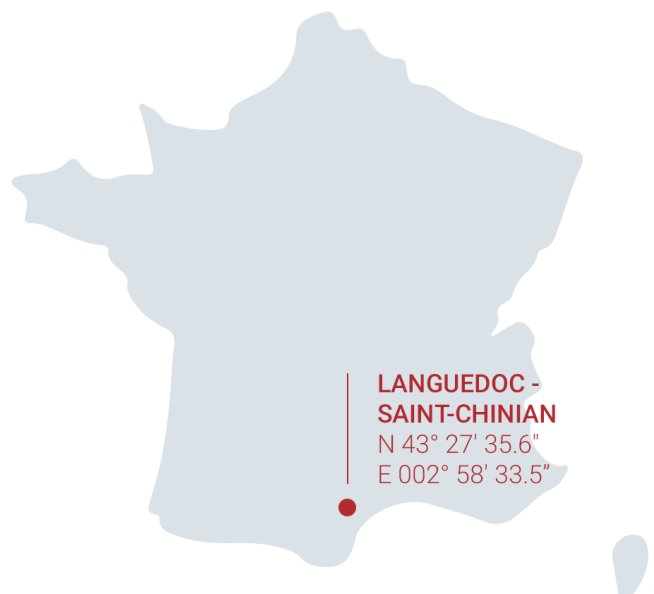
LAND
Frankrijk

REGIO
Languedoc

APPELLATIE
Saint-Chinian



KLIMAAT
Mediterraan met hete en droge zomers



LANGUEDOC -
SAINT-CHINIAN
N 43° 27' 35.6"
E 002° 58' 33.5"