

Domaine de Montvac Mélodine 2018

BLOEMIG | ROMIG



PROFIEL



DOMEIN
Domaine de
Montvac



SERVEER T°
8-10°C



WIJNBOUW
Bio



DRUIVEN
Roussanne, Clairette,
Bourboulec, Viognier



GLAS
Riedel Chardonnay



DRINKVENSTER
2028

STIJL



FRAÏCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Deze wijn doet het uitstekend als aperitief, maar is ook een goede begeleider van coquilles Saint-Jacques, zeewolf, brasem, kreeft, gegrilde kip, kalfsvlees, gevogelte, koude salades, een charcuterieschotel en sardines.



KAAS

Brousse, Burrata, geitenkaas, Vacherin Mont d'Or Fondue



AWARDS

La Revue du Vin de France: 91/100

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for you



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De biologisch geteelde druiven worden met de hand geplukt. De vier druivenrassen ondergaan een gezamenlijke vinificatie. Na de debourbage neemt de fermentatie plaats in eiken demi-muids van 600 liter (Allier en Vosges). De 10 maanden durende rijping, waarbij de bâtonnage techniek wordt toegepast, gebeurt op droesem. De wijn gaat ongefilterd op fles.



WIJNGAARD

Het domein had een welbepaalde stijl voor ogen met hun witte Vacqueras en hierin paste de traditioneel gebruikte Grenache Blanc niet omdat die te alcoholische wijnen geeft. De keuze viel dus op een blend van vier andere lokale druiven: Roussanne voor de fijne aroma's en om de wijn een goede basis te geven, Clairette voor de structuur, Bourboulenc voor zijn natuurlijke aciditeit en tot slot Viognier voor zijn vettigheid en finesse. De wijngaarden worden op biologische wijze bewerkt.

WIJNBOUWER: DOMAINE MONTVAC

Bij Domaine de Montvac dragen de vrouwen de broek. Reeds drie generaties lang wordt de wijnmicrobe van moeder op dochter overgedragen. Hun echtgenoten kwamen steeds uit een ander milieu maar werden toch in het wijngedruiven ingeburgerd. Tegenwoordig wordt het domein door Cécile Dusserre en haar dochter Amélie gerund. Cécile heeft twee passies: wijn en klassieke dans, die laatste verklaart natuurlijk direct de namen van de cuvées. De familie exploiteert wijngaarden in verschillende appellaties. Met 17 hectare percelen vinden we het grootste aantal in Vacqueras, verder hebben ze nog 2 hectare die onder Côtes du Rhône vallen en 3 hectare in Gigondas. Cécile heeft een uitgesproken filosofie over haar wijnen: ze moeten een reflectie zijn van het specifieke terroir en de druivenrassen en dit alles op een biologische manier. Door op deze wijze aan wijnbouw te doen creëer je harmonieuze en goed gestructureerde wijnen. Wil je het terroir tonen in je wijnen moet je die met alle mogelijke respect behandelen. Er wordt veel zorg besteed aan het gezond houden van de bodem van de wijngaarden en het omliggende terrein, en dit natuurlijk zonder het gebruik van herbiciden en pesticiden. Het werk in de wijngaarden is in fase met de natuur en dit geeft de wijnen een uniek karakter met veel complexiteit.

LOCATIE



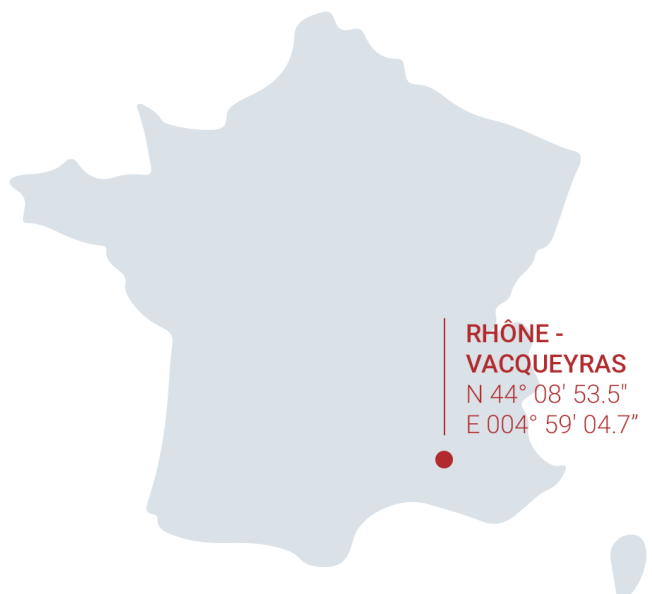
LAND
Frankrijk

REGIO
Rhône

APPELLATIE
Vacqueyras



KLIMAAT
Mediterraan met hete en droge zomers



RHÔNE -
VACQUEYRAS
N 44° 08' 53.5"
E 004° 59' 04.7"