

Domaine de Montvac Vincila 2019

ZEER KRUIDIG | INTENS ROOD FRUIT
MINERALE BITTER | SUBTIEL PIKANT



PROFIEL



DOMEIN
Domaine de
Montvac



SERVEER T°
14-16°C



WIJNBOUW
Bio



DRUIVEN
Grenache, Syrah



GLAS
Riedel Syrah



DRINKVENSTER
2029

STIJL



FRAÏCHEUR



BODY



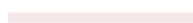
MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Fijne en geraffineerde Provençaalse en Mediterrane gerechten, grillades, stoofpotjes, klein wild, lamsvlees



KAAS

eSemi-harde kazen zoals Abondance, Cantal, Maroilles, Tête de Moine



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 wijn ondergaat een hele lange maceratie en daaropvolgende rijping in betonnen cuves. De wijn komt pas drie jaar na de oogst op de markt.



WIJNGAARD

Vincila wordt enkel in de beste wijnjaren gemaakt. De druiven komen van de oudste stokken op de beste percelen. De Grenache ranken zijn in 1947 aangeplant, voor de Syrah was dit in 1960. Voor de Grenache bedraagt het rendement 25 hl per hectare, voor de Syrah ligt dit met 30 hl per hectare iets hoger. De percelen liggen in Le Cône de la Font des Papes in het noorden van 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.

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

