



Peyrassol Château Peyrassol Blanc 2021 magnum

EXPRESSIEF | FLORAAL
KRUIDIG | HONING
PRACHTIGE ZUREN

PROFIEL



DOMEIN
Peyrassol



SERVEER T°
10-12°C



WIJNBOUW
In conversie



DRUIVEN
Rolle



GLAS
Riedel Chardonnay



DRINKVENSTER
2027

STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Rijke en verfijnde visgerechten zoals
bv. gegrilde lotte, risotto met truffel,
kalfsvlees, zomerse salades



KAAS

Schapenkaas of geitenkaas

BESTEL EN
MEER INFO





WIJNBOUW



VINIFICATIE

De trossen worden met de hand geplukt en gaan in kleine kratten naar de wijnkelder. Daar worden ze ontrist en ondergaan ze een korte maceratie op de schil. Na de zachte persing volgt de débouillage die statisch en koud verloopt. De langzame en aan lage temperatuur verloopende fermentatie start in inox cuves. Na één derde van dit proces verhuist het sap naar eiken vaten, waar ook de 8 maanden durende rijping plaatsvindt.



WIJNGAARD

Het perceel bevindt zich aan de rand van een uitgestrekt bos- en natuurgebied. De steenachtige bodem bestaat uit de typische kalkhoudende klei die zijn oorsprong vindt in het Trias tijdperk. De percelen worden op een ecologisch verantwoorde manier en biologisch bewerkt. De gemiddelde leeftijd van de stokken bedraagt 20 jaar en die leveren een rendement van 35 hl per hectare.

WIJNBOUWER: PEYRASSOL

Het verhaal begint in 1204 met de bouw van de Commanderie de Peyrassol in het dorpje Flassans-sur-Issole, in het hart van de heuvels van de Varoises, door de Orde van Tempeliers. Hun 92 hectare wijngaarden, met een steenachtige bodem die rijk is aan kalkhoudende klei, liggen in de uitlopers van het Massif des Maures. Dit biedt de ideale setting om grote terroir-wijnen te maken. In 2001 wordt het domein overgenomen door Philippe Austruy en dit zorgt voor een nieuwe impuls waarbij een grondige opfrisbeurt plaatsvindt. In 2009 is de restauratie van de in terrassen uitgewerkte percelen voltooid, en dit met respect voor de eigenheid van de streek want ze zijn omzoomd door de typische stenen muurtjes. De laatste grote mijlpaal vinden we in 2015 met de bouw van een nieuwe wijnkelder. Bij de keuze van de installaties heeft men de focus gelegd op het maximale behoud van de terroir-eigenschappen. Alle processen gebeuren hier onder invloed van de zwaartekracht. De inox cuves en betonnen kuipen kennen verschillende afmetingen en deze zijn afgesteld op de omvang van de verschillende percelen. Een bezoek aan dit domein is zeker een aanrader, want behalve de typische wijn activiteiten kan je hier ook van een uitgebreide verzameling hedendaagse kunst genieten. Maar ze verliezen hun rijke geschiedenis niet uit het oog, getuige hiervan is het typische rode kruis op witte achtergrond op sommige van hun etiketten dat naar de Tempeliers verwijst.

LOCATIE



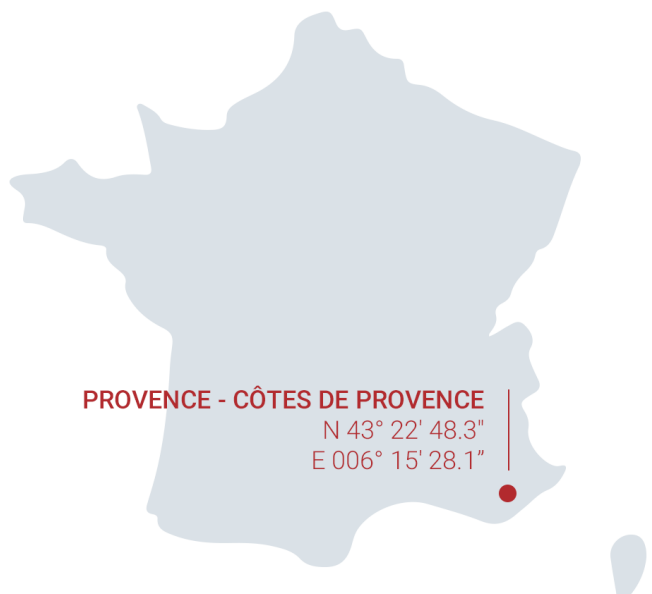
LAND
Frankrijk

REGIO
Provence

APPELLATIE
Côtes de Provence



KLIMAAT
Mediterraan met hete en droge zomers



PROVENCE - CÔTES DE PROVENCE

N 43° 22' 48.3"
E 006° 15' 28.1"