



# Peyrassol Le Clos Rouge 2020

COMPLEX FRUITIG | RONDE TANNINES  
PEPER | CACAO | GEROOKTE TOETS  
INTENS

## PROFIEL



DOMEIN  
Peyrassol



SERVEER T°  
14-16°C



WIJNBOUW  
In conversie



DRUIVEN  
Syrah, Cabernet  
Sauvignon



GLAS  
Riedel Syrah



DRINKVENSTER  
2032

## STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



## FOOD



FOODPAIRING

Gegrilde tonijnsteak, lamstajine met  
pruimen



KAAS

Geitenkaas

BESTEL EN  
MEER INFO





## WIJNBOUW



### VINIFICATIE

De trossen worden in de frisse ochtelijke uren geplukt en gaan in kleine kratten naar de wijnkelder. Daar worden ze ontrist. De lichtjes gekneusde druiven worden met de hulp van de zwaartekracht naar het fermentatievat geleid. De gisting gebeurt aan 28 °C en verloopt voor beide rassen apart. Na 3 à 4 weken volgt de persing die gevolgd wordt door een 12 à 14 maanden durende rijping in eivormige betonnen cuves en grote foudres.



### WIJNGAARD

Deze cuvée wordt pas vanaf 2009 gemaakt, en dit enkel in de beste jaren. De druiven komen van één van de beste percelen van Peyrassol: een 7 hectare grote en ommuurde wijngaard aan de voet van het gebouw van de tempeliers. De grindrijke bodem bestaat uit rode klei en kalksteen die uit het Trias tijdperk dateren. De rendementen liggen heel laag.

### 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



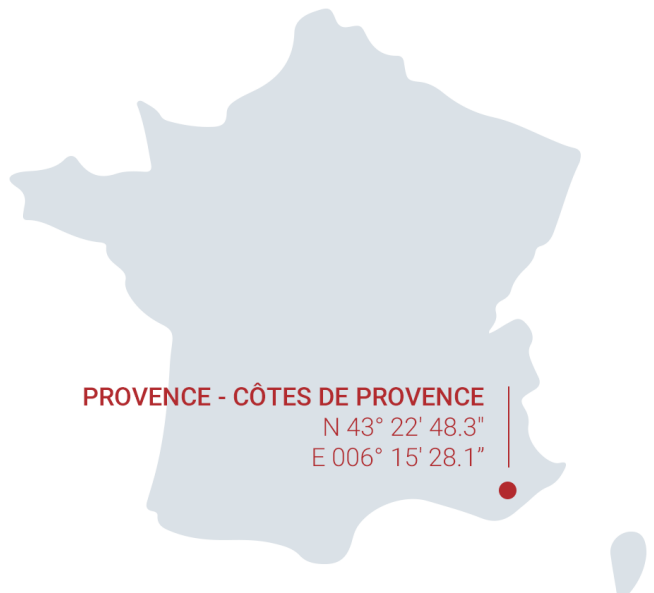
LAND  
Frankrijk

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"