



Domaine Castéra Jurançon Moelleux - Caubeigt 2021

EXOTISCH | RIJK
GEKONFIJT FRUIT
ELEGANT

PROFIEL



DOMEIN
Domaine Castéra



SERVEER T°
10-12°C



WIJNBOUW
Bio



DRUIVEN
Petit Manseng



GLAS
Riedel Riesling



DRINKVENSTER
2033

STIJL



FRAÏCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Foie gras, gegrild gevogelte, kip met curry, vruchtengebak, apero



KAAS

Karaktervolle kazen, zoals de volgende drie mooie voorbeelden zijn. Badoz 'Le Sanglé': dit is een mooie van koemelk gemaakte bergkaas, uit de Franse Haute Jura. Ecume de Wimereux: dit is een echte rauwmelkse kaas gemaakt van koemelk. De kaas is afkomstig uit Nord-Pas-de-Calais. Ottavi 'Fleur du Maquis': dit is een halfzachte schapenkaas vervaardigd uit gepasteuriseerde schapenmelk. De lekkernij komt uit Corsica en de naam verwijst naar het ruige Corsicaanse landschap.

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for you



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De trossen worden begin november geplukt. De volledige trossen ondergaan een directe persing die zacht en langzaam verloopt. De fermentatie start door de inheemse gisten en neemt plaats in eiken vaten van verschillende omvang en in eivormige cuves uit zandsteen. De rijping op fijne droesem neemt in diezelfde vaten plaats. Tot slot volgt nog een 2 maanden durende rijping in inox cuves.



WIJNGAARD

De trossen komen van een 3 hectare groot perceel in de wijngaard in Caubeight. De hellingsgraad van dit perceel varieert tussen de 10 en 25%. De ziltige bodem bestaat voornamelijk uit klei en is rijk aan grote ronde keien. Het rendement bedraagt 20 hl per hectare. De oudste stokken dateren uit 1977.

WIJNBOUWER: DOMAINE DOMAINE CASTÉRA

In het golvende landschap tussen de Pyreneeën en de Atlantische Oceaan ligt Jurançon. Deze wijnregio in de Sud-Ouest telt zo'n 1000 hectare wijngaarden waarvan Domaine Castéra er 11,5 voor zijn rekening neemt. Het domein werd in 1750 opgericht en is reeds van 1885 in het bezit van de familie Lihour. Sindsdien hebben vijf generaties de wijngaarden met zicht op de eerste pentes van de Pyreneeën gecultiveerd. Na Pierrette en Christian, is het in de vader-zoon optiek, sinds 2014 de beurt aan Franck om de familietraditie verder te zetten. De focus ligt op het verbouwen van de streekgebonden druivenrassen Petit en Gros Manseng die de typiciteit van de appellatie belichamen. De wijnbouw vindt plaats met het grootste respect voor het terroir. De strijd tegen ziektes en schimmel verloopt enkel met natuurlijke producten zoals koper, zwavel, oliën en plantenextracten. Sinds 2018 zijn ze ook officieel in conversie naar biologische wijnbouw. In de wijnkelder ondergaan de druiven een lange persing die zo zacht mogelijk geschiedt. De natuurlijke zuurtegraad die resulteert uit de vinificatie wordt niet gewijzigd. De rijping vindt plaats in een mix van inox tanks, grote houten vaten en kleine demi-muids van 400 liter. De wijnen van Domaine Castéra zijn een uitstekend voorbeeld van het potentieel die de lokale druivenrassen en het markante terroir van de Jurançon in zich hebben!

LOCATIE



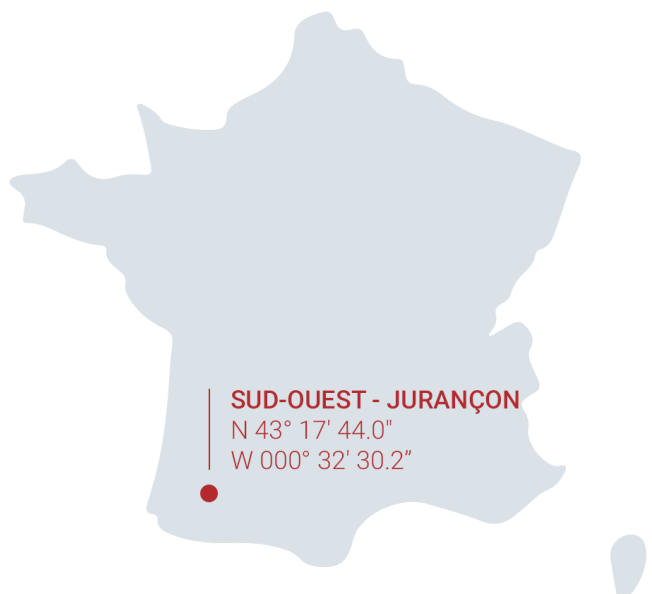
LAND
Frankrijk

REGIO
Sud-Ouest

APPELLATIE
Jurançon Moëlleux



KLIMAAT
Gematigd-warm met
mix van continentale en
maritieme invloeden



SUD-OUEST - JURANÇON
N 43° 17' 44.0"
W 000° 32' 30.2"