



Montmajou 2012



Kenmerken

Druif: 80% Grenache Blanc, 20% marsanne

Alcohol: 13,5%

Appellation: AC Saint-Chinian

Terroir

Kalkachtige kleibodem. De ligging van de wijngaard met de grenache ligt op ca 300 meter hoogte. De stokken van de marsanne staan op ongeveer 220 meter hoogte. De leeftijd van de stokken ligt op ongeveer 20 jaar voor de grenache en ca 15 jaar voor de marsanne.

Wijnbouw

De wijngaarden worden biologisch bewerkt, en de bodem wordt geploegd. Snoeiwijze voor de marsanne is gobelet, terwijl de Grenache blanc volgens de cordon de royat double wordt gesnoeid.



Vinificatie

Zeer selectieve, handmatige oogst van volledig rijpe druiven. De opbrengst ligt rond de 45 hl per ha. Spontane vergisting (op de druiven zelf, en in de kelder) vindt plaats in temperatuur gecontroleerde RVS vaten, meteen daarna wordt de wijn overgestoken op eiken houten vaten van 1 jaar. De wijn blijft circa 11 maanden op vat, en wordt daarna ongefilterd gebotteld. Sulfiet gebruik is zeer beperkt, en de totale hoeveelheid sulfiet ligt gemiddeld rond de 50 mg/l per wijn.

Temperatuur en houdbaarheid

Schenken ca. 8°-10°

Blijft zeker 5-8 jaar goed.

Omschrijving

Vanille, rijp fruit, tropisch, ook in de aanzet, gevolgd door sap, frisheid, zuren en balans.

Bijzonderheden

Domaine Les Eminades is het domaine van Patricia en Luc Bettoni. Zij zijn in 2002 dit gestart met hun bedrijf, en sinds enkele jaren al omgeschakeld naar biologisch onderhoud. Luc heeft Oenologie gestudeerd in Toulouse. Ze maken geconcentreerde wijnen, waarbij voor de frisheid en balans sterk overeind blijven.