



Bellugue 2012



Kenmerken

Druif: 80% Grenache, 10% Syrah, 10% Cinsault

Alcohol: 13.5%

Appellation: Côteaux d'Aix-en-Provence

Terroir

Kalksteen en klein, hellingen met noordelijke expositie, warm mediterraan klimaat.

Wijnbouw



De stokken zijn gemiddeld ca 35 jaar oud. De wijngaarden worden biologisch bewerkt, en momenteel wordt ook steeds meer biodynamisch gewerkt.

Vinificatie

Volledig handmatige oogst van de oudste stokken, gesorteerd, gekneusd en volledig ontsteeld. Directe persing. De vergisting vindt plaats in RVS vaten, met alleen de natuurlijk aanwezige gisten (op de druiven zelf, en in de kelder). De wijn blijft circa 5 maanden op vat op de 'lies'. Daarna wordt de wijn gebotteld.

Temperatuur en houdbaarheid

Schenken rond 10°

Blijft goed tot 3 jaar

Omschrijving

Finesse en mineraliteit. Mooi zacht rood fruit, perzik. Elegant en subtiel.

Bijzonderheden

Château La Coste is een prachtig en modern bedrijf met Matthieu Cosse aan het roer, een van de beste jonge wijnmakers van Frankrijk die bekend staat om zijn biologisch en biodynamische methoden. Het bedrijf is eigendom van een Ierse familie, en er is veel geïnvesteerd in nieuwe technologie om de wijnen zo schoon en puur mogelijk te kunnen maken. Mede hierdoor worden de wijnen elk jaar beter gewaardeerd. Het bedrijf ligt iets ten Noorden van Aix-en-Provence.