



## Frigousse 2012



### Kenmerken

Druif: 90% Vermentino, 10% Ugni Blanc

Alcohol: 13,5%

Appellation: IGP Portes de la Méditerranée

### Terroir

Kalkrijke kleibodem, warm mediterraan klimaat.

### Wijnbouw

De stokken zijn gemiddeld 20 jaar oud. De wijngaarden worden biologisch bewerkt (in omschakeling, gecertificeerd in 2013), en momenteel wordt ook steeds meer ook biodynamisch gewerkt. De opbrengst is ca 40 HL per hectare.



### Vinificatie

Machinale oogst, directe persing van hele trossen. 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°-12°

Blijft goed tot 3 jaar

### Omschrijving

Rijp fruit, maar ook zuren en fraîcheur, zacht mondgevoel, lichte provencaalse kruidigheid en bitters. In de volle afdrank spelen met name bitters een rol, goed toegankelijk. Vol van smaak, en kan daardoor ook in de combinatie met spijs veel hebben.

### Bijzonderheden

Château La Coste, gelegen iets ten noorden van Aix-en-Provence, is een prachtig en modern bedrijf met Matthieu Cosse aan het roer, een van de beste jonge wijnmakers van Frankrijk (afkomstig uit de Cahors!) 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.