



## Frigousse Rouge 2007



### Kenmerken

Druif: 50% Grenache, 50% Cabernet Sauvignon

Alcohol: 13,5%

Appellatie: IGP Bouches du Rhone

### Terroir

Kalkrijke kleibodem, warm mediterraan klimaat.

### Wijnbouw

De stokken zijn gemiddeld tussen de 15 en 20 jaar oud. De wijngaarden worden biologisch bewerkt, en momenteel wordt ook steeds meer biodynamisch gewerkt. Jaargang 2012 is volledig gecertificeerd.

### Vinificatie

Machinale oogst, gesorteerd, gekneusd en volledig ontsteeld. De vergisting vindt plaats in gebuikte (2 jaar) houten vaten, met alleen de natuurlijk aanwezige gisten (op de druiven zelf, en in de kelder). De wijn blijft circa 14 maanden op vat. Daarna wordt de wijn gebotteld.

### Temperatuur en houdbaarheid

Schenken rond 16-18°

Blijft goed tot 10 jaar

### Omschrijving

Rood en zwart fruit, sap, kruidigheid, vanille en soepele tannines.

### 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.