



Les Pentes Douces 2012



Kenmerken

Druif: 70% Vermentino, 30% Sauvignon

Alcohol: 13,0%

Appellation: Côteaux d'Aix-en-Provence

Terroir

Kalksteen en klei, de hellingen liggen op het Noorden, waardoor ze wat minder direct in de zon liggen, warm mediterraan klimaat.

Wijnbouw



De stokken zijn gemiddeld 30 jaar oud. De wijngaarden worden biologisch bewerkt, en momenteel wordt ook steeds meer ook biodynamisch gewerkt.

Vinificatie

Handmatige oogst, waarbij alleen de beste percelen worden geselecteerd. Voor het persen wordt er nog een keer een kwaliteitselectie toegepast op de druiven.. Directe persing. De vergisting, met alleen de natuurlijk aanwezige gisten (op de druiven zelf, en in de kelder) en opvoeding vinden plaats in deels nieuw hout. De gebruikte vaten zijn 1 max 2 keer gebruikt.. De wijn blijft circa 8 tot 10 maanden op vat op de 'lies'. Daarna wordt de wijn gebotteld.

Temperatuur en houdbaarheid

Schenken rond 10°

Blijft goed ca 7 tot 8 jaar

Omschrijving

Rijke neus, met vanille, gekonfijt wit fruit, citrus, kruiden en wat gegerilde noten. In de mond is de wijn rond, en fris met ook weer citrus, en zuren en bitters in de lange afdronk. Verrassende combi van sauvignon en de vermentino.

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.