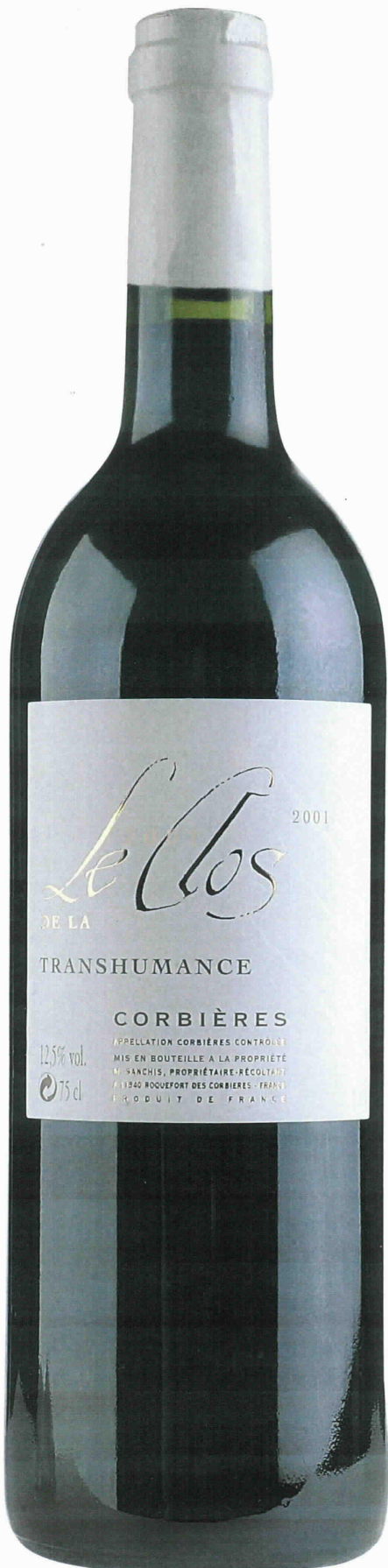


# Les Clos de la Transhumance



## **Technische Fiche**

### **Streek**

Corbières

### **Druiven**

Een assemblage van Mourvèdre (1/3), Grenache Noir (1/3) en Carignan (1/3).

### **Vinificatie**

Er wordt met de hand geplukt. De Grenache noir en de Mourvèdre krijgen een traditionele gisting, terwijl de Carignan een lange koolzuurgisting. Tijdens die gisting blijven de druiven max. 20 dagen op cuve, daarna worden ze gedurende 1 jaar op Inox gelagerd.

### **Lagering**

Inox-cuves en mis en bouteille op het domein.

### **Degustatie**

Intens donker kersenrood van kleur. Een zeer ruim pallet van geuren in de neus: eerst heeft men de geur van zwarte bosvruchten, daarna een elegante geur van vacht (pels) en op het einde de typische zwarte peper. In de mond een mooi evenwicht tussen z'n fruitigheid, z'n tannines en z'n aangename zuren. De afdronk is volledig in harmonie met hetgene dat we in de neus waarnemen.

### **Wijn en gerecht**

Te serveren bij 16°C. Ideaal bij wildgerechten, blanquette en verfijnde kazen. Kan men nog tot 3 jaar bewaren.