

## Domaine D'en Ségur Chardonnay Cuvée Madeleine 2020

Côtes du Tarn IGP - Sud-Ouest - Frankrijk



### domein

Domaine d'En Ségur ligt tussen Toulouse en Castres, aan de oever van de Agout, een zijrivier van de Tarn. De Tarn is het tweede oudste wijnbouwgebied van Frankrijk: de Romeinen legden er omstreeks 80 voor Chr. de eerste wijngaarden aan. In de 12de eeuw genoten de wijnen een goede bekendheid, tegenwoordig zijn ze vergeten. Pierre Fabre, een succesvolle apotheker-ondernemer, wou het potentieel van zijn geboorteregio bewijzen met de creatie van dit domein in 1989. Er werd gekozen voor kwalitatieve druiven, "culture raisonnée", geen herbiciden, streng snoeien, groene oogst,... kortom alles wat nodig is om kwaliteit te maken. Oenologe Caroline Schaller beheert dit domein van 36 ha sinds 2004. Daarvoor deed ze ervaring op in Chili, Californië en bij andere domeinen in de Sud-Ouest.

<http://www.ensegur.com>

### omschrijving

Diepe, strogele kleur. Aroma's van steenfruit met getoaste toetsen, afkomstig van de houtlagering. Heel mooie, volle smaak in de mond met veel fruit en hazelnootjes in de afdronk.

### wijngaard

Kleibodem met zand en grote keien. De ruimte tussen de rijen wordt geploegd in de winter en ingezaaid met gras in de zomer (geen herbiciden). Men past "culture raisonnée" toe, d.w.z. men behandelt enkel met pesticiden als het echt nodig is en enkel daar waar nodig, dus geen preventieve behandelingen. Veel aandacht voor de wijngaard: strenge snoei, ébourgeonnage (verwijderen van onvruchtbare scheuten), verwijderen van bladeren tijdens de rijping, groene oogst. Het rendement bedraagt zo slechts 30 hl/ha.

### kelder

Machinale oogst. Zachte persing met een pneumatische pers. De gisting verloopt in eiken barriques, waar de wijn ook verder in rijpt op de gist gedurende 9 maanden.

### druivensoorten

chardonnay: 100%

### schenken

Aan 12-14°C bij paddestoelen, vis, gegrild of gebakken, vis in saus, gevogelte (kip, kalkoen), romige kazen,

### analyse

alcohol: **13% Vol.**