

Château Guéry Minervois 'Grès' 2021

Minervois AOC - Languedoc - Frankrijk



domein

Dit familiaal domein van 23 ha ligt in het hart van de Minervois, op arme kalkhoudende kleibodems. De jonge René-Henry Guéry is wijnbouwer in hart en nieren en zet het werk verder. Naast de klassieke Minervois worden een aantal opmerkelijke Vin de pays gemaakt. De haast altijd aanwezige wind speelt hier een bepalende rol in het terroir. Deze komt ofwel van over zee (de Marin, vocht en koelte), of uit het Oosten (de Cers, droog en warm). Ze halen hier het maximum uit de druiven door ondermeer een milieuvriendelijke wijnbouw en een nachtelijke pluk voor de witte druiven.

<http://www.chateau-guery.com>

omschrijving

Krachtige, genereuze rode wijn. Volle, ronde smaak met nog wat tannines. De cuvée is genoemd naar een algemeen voorkomend bodemtype in de Minervois, de grès.

wijngaard

De grenache is aangeplant op kalkhoudende klei in Livinière. Deze druif geeft rondeur en souplesse aan de blend. De syrah zorgt voor het aroma en de structuur en komt van een zuidwaarts gerichte helling van zand en mergel. Mourvèdre geeft de tannines en de structuur en komt van een zuidelijke helling van mergel.

kelder

De verschillende druiven worden apart gevinifieerd op de manier die voor elke druif het best is. Grenache gist 15 tot 20 dagen in open kuipen met pigeages en remontages. Syrah krijgt eerst een koude schilweking en vervolgens een langere gisting (21 dagen) met minder extractie. De mourvèdre gist 18 dagen en wordt omzichtig behandeld met manuele pigeages, kwestie van enkel de fijne tannine te extraheren. Na assemblage rijpt de blend nog 12 maand in inox tank.

onderscheidingen

2018: ** in Guide Hachette 2021 2019: 89/100 in La Revue du Vin de France 2021

druivensoorten

grenache = garnacha: 55%
syrah: 35%
mourvèdre = monastrell: 10%

schenken

Aan 16-18°C bij paddestoelen, lam, rood vlees, stoofschotels, pelswild (hert, reebok, everzwijn), kruidige gerechten, harde pittige kaas,

analyse

alcohol: **13,5% Vol.**