



La Belle Enseigne Malbec

Languedoc, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Mediterraans klimaat met droge en hete zomers. In de Limoux-streek zorgen de Pyreneeën op de achtergrond voor de nodige nachtelijke verkoeling.

VINIFICATIE: Na mechanische oogst volgt een 8 dagen durende weking op 4 á 5°C. Fermentatie op RVS duurt 10 dagen op een temperatuur van 25-30°C. Voor optimale extracties wordt de wijn tweemaal daags overgepompt.

DRUIVEN: malbec

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Duidelijke aroma's van rijp rood en zwart fruit. In de smaak zwarte bes, braam en lichte toets van chocolade en koffie.

SERVEERSUGGESTIE: Bij rund- en varkensvlees van de BBQ of gerijpte harde en zachte kazen.

WEETJE: Circa 75% van alle wijnen uit de Languedoc is rood. De malbec-druif wordt hier van oudsher zelden verbouwd. Deze druif heeft de laatste jaren echter zijn weg gevonden vanuit Zuidwest-Frankrijk, met positief resultaat.



LA BELLE
ENSEIGNE



De makers van La Belle Enseigne zijn gevestigd in de Zuid-Franse Languedoc. Hun IGP-wijnen worden gemaakt van druiven afkomstig uit verschillende kleinere regio's binnen de Languedoc. In de moderne wijnkelders wordt met de nieuwste technieken wijn gemaakt. La Belle Enseigne selecteert zorgvuldig de beste kwaliteit druiven van verschillende percelen en blend deze uiteindelijk tot jonge en moderne wijnen. De Languedoc varieert sterk in natuurlijke condities. Behalve een vlak deel langs de kust heeft het, meer in het binnenland, ook heuvelachtige zones. En hoewel het klimaat sterk mediterraan van aard is, zijn er over korte afstanden toch belangrijke verschillen waar te nemen. Het biedt producenten als La Belle Enseigne een kans om te experimenteren met verschillende druivenrassen van verschillende terroirs. De wijnen zijn over het algemeen op hun fruit gemaakt en bedoeld om jong te drinken.