Antoine de la Farge
2019 Grand Vin - Artisan des Terroirs
L'Enfant Rebelle 100% Sauvignon Blanc - 0,75L





KWESTIE VAN SMAAK

Bleke goudgele kleur met lichtgroene schakeringen. Subtiele en weelderige neus met hints van gekonfijte citroen, witte bloemen, pompelmoes en een vleugje Granny Smith. In de mond worden de citrustoetsen bevestigd en vermengen ze zich met meer exotische toetsen als ananas en perzik. De finale is levendig en ondanks zijn acciditeit heerlijk zacht en aangenaam.

Fijne begeleider van zeevruchten en schaaldieren maar ook zeer lekker bij wit vlees en lokale kazen zoals de befaamde Crottin de Chavignol en Salers. Ook als verfrissend aperitief of op een terrasje in het zonnetje zalig lekker!

Klimaat:

Warm gematigd klimaat met weinig droge periodes. Dit geldt zelfs voor de droogste maand. De gemiddelde temperatuur is 10.4 °C. Er valt gemiddeld 753 mm regen per jaar.

Ondergrond:

Kalkrijke bodem met veel mergel en schelpen. De befaamde Kimmeridgiens.

Vinificatie:

Eerste selectie op het veld. 65 hl/ha. 100% Sauvignon. Trage, voorzichtige persing waarna een klassieke temperatuur gecontroleerde vinificatie wordt opgestart. Daarna rijpt de wijn verder op zijn droesem gedurende 3 maanden met regelmatige batonnage. In de lente van het volgende jaar wordt hij op fles getrokken.

ANTOINE DE LA FARGE

"Antoine's grootvader, Gerard Clément, was een van de meest gerespecteerde wijnbouwers van de streek en een van de oprichters van de appellatie 'Menetou-Salon'. Nog steeds is hij aanwezig op het domein en voor Antoine was en is hij nog steeds zijn grote inspiratie en voorbeeld. Hij begon zijn carrière in een wijnwinkeltje en later werd hij wijnaankoper van een van Frankrijks grootste wijnhandelaars. Hier kreeg hij de kans om zijn kennis enorm uit te breiden en internationale ervaring op te doen (o.a. in Australië). Na 12 jaar van omzwervingen keerde hij in 2012 terug naar het moederdomein om al die ervaringen in praktijk om te zetten. Antoine voelt zich als wijnmaker een dirigent die de bodem omzet in muziek. Elke wijn moet een natuurlijke weerspiegeling zijn van zijn terroir en vraagt een duurzame landbouw om dit te verwezenlijken. De wijnbouwer is het cement tussen de druivelaar en de uiteindelijke wijn. Hij wil de wijn dus niet manipuleren maar enkel zachtjes begeleiden. Daarom worden alle druiven met de hand geplukt, wordt er enkel gebruik gemaakt van de zwaartekracht en worden er geen gisten toegevoegd om de gisting op gang te krijgen. Zijn wijnen vallen dan ook voortdurend in de prijzen!

The Good Wine Shop België
Westpoort 25 - 2070 Zwijndrecht
enjoy@thegoodwineshop.be