Ch. Les Monderys, C de Bergerac Moelleux 2023

Beschrijving

Karakteristieken: Deze Côtes de Bergerac moelleux is overwegend gemaakt van sémillon. Een licht zoete wijn met een gulle, volle mond die toch fris blijft.

Food Pairing: Serveer aan 6-8° bij desserts met (wit) fruit, bij gebakken foie gras of als aperitief.

De Regio: Bergerac ligt in de Périgord, langs de rivier de Dordogne, in het verlengde van de Bordeauxwijngaarden, net stroomopwaarts van Saint-Émilion. Men werkt er met dezelfde druiven als in Bordeaux: merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc en malbec voor rood, en sémillon, sauvignon en muscadelle voor wit. De appellatie Côtes de Bergerac is de hogere trede voor rode en zoete wijnen, met strengere regels inzake rijpheid en oogst. Vlak bij Bergerac ligt ook het bekende zoetewijngebied Monbazillac. Bergerac biedt vaak Bordeauxkwaliteit aan een vriendelijkere prijs.

Het wijndomein: David Fourtout is een begenadigd wijnmaker. Hij nam op jonge leeftijd het domein Les Verdots van zijn ouders over en zette Bergerac terug op de betere wijnkaarten. Rigoureuze selectie en een doordachte wijnopvoeding brachten Les Verdots tot een hoog niveau. Na de verkoop van Les Verdots in 2021 startte hij in 2022, samen met zijn vrouw Emmanuelle, een nieuw project op een boogscheut daarvandaan, in Conne-de-Labarde: Château Les Monderys, met zo'n 12 ha wijngaard op de kalkbodems van Issigeac. Op een heuvel tussen de wijngaarden bouwden ze een nieuwe, gedeeltelijk ondergrondse kelder die volledig met zwaartekracht werkt, met kleine kuipen per perceel. De eerste oogst was 2023. Een topproject, waarbij zowel de ligging als de techniek in de kelder beantwoorden aan wat we van David verwachtten. We zijn onder de indruk!

Meer info op www.chateaulesmonderys.com

Bewaartijd	5-6 jaar
Domein:	Château Les Monderys
Land:	Frankrijk
Regio:	Zuidwesten
Appellatie:	Côtes de Bergerac Moelleux
Alcoholgehalte:	12,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Muscadelle, Semillon