Domaine Lafage, Les Lloses blanc 2020

Beschrijving

Karakteristieken: Enkel de beste druiven worden geselecteerd en dus ook met de hand geplukt. De wijnstokken van deze topwijn zijn ongeveer 50 jaar oud. Dit perceel is gelegen op één van Lafage's hoogste terrassen, met een marmer-schaliebodem. De wijn rijpt 3 maanden in nieuwe eiken vaten (Franse eik). Rijk en subtiel, de smaak is vanille en biedt tonen van schors, vergezeld van elegante aroma's van wit vruchtvlees (ananas, peer, perzik). Mooie textuur, lange afdronk.

Food Pairing: bij visstoofpotjes, vis in saus, kreeft, zeetong of gevogelte in morillesaus

Regio: De IGP Côtes Catalanes ligt tussen de stad Perpignan en de grens met Spanje, in het wijngebied van de Roussillon. Het gebied ligt nabij de zee en is erg rotsachtig, met arme grond vol schist, wat zorgt voor karaktervolle wijnen. In de wijnwereld wordt de Roussillon meestal in één adem genoemd met de Languedoc, terwijl we hier toch een aparte wijnstijl ontdekken waarin de grenache een erg belangrijke rol speelt. Vroeger was de streek vooral bekend om haar versterkte wijnen zoals Maury, Banyuls of Rivesaltes, maar sinds 2010 hebben veel wijnboeren de switch gemaakt naar droge wijnen.

Het wijndomein: Domaine Lafage bestaat al 200 jaar als familiebedrijf, maar het is de nieuwe generatie die sinds 2001 ervoor gezorgd heeft dat het domein kon groeien en een duidelijke richting insloeg. Lafage maakt goede wijnen, zowel droog als zoet, met een fijne smaak. Dit is, in combinatie met een uitgedokterde marketingstrategie, een voltreffer geworden. De wijnmaker gaat bovendien de uitdaging aan om alvast een deel van de wijngaarden biologisch te behandelen.

Meer info op www.domaine-lafage.com

Bewaartijd	4-7 jaar
Domein:	Domaine Lafage
Land:	Frankrijk
Regio:	Roussillon
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Grenache Blanc, Grenache Gris