

## Cotes du Roussillon 2022 Le Chant des Frères

### DOMEIN

We zijn in de Agly-vallei, in het hart van Roussillon, aan de voet van de bergen van het ruige Corbières. Langs de Agly-vallei ontstaat door de diversiteit aan bodems een mozaïek van terroirs. Wijnboeren Annie & Pierre Piquemal gingen de uitdaging aan om het mooiste uit die bodems te halen door er de best passende druivensoorten aan te planten. De wijnstokken, die het hele jaar door genieten van uitzonderlijk veel zon en weinig regen, produceren er prachtige druiven. Sinds 2010 is een zeer grote en goede cave in gebruik en is de HVE-certificering (High Environmental Value) behaald. 2021 markeert de start van de volledige omschakeling naar biologische landbouw. 'We focussen op de diversiteit van onze bodems. Zoeken balans met de natuur en passen onze werkwijzen per jaargang aan. Zo promoten we onze prachtige terroirs,' aldus de Picquemals.

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

Le Chant des Frères is samengesteld uit de 2 hoofdruiven Syrah en Grenache aangeplant op de bekende rolkeien bodem, die we ook vaker terugzien in Chateauneuf du Pape. Genaatrood van kleur met paarse schakering. Aantrekkelijk geurend naar vers rood fruit, kirsch en wat kruidigheid (peper). In de smaak domineert het fruit, en is er voldoende structuur. Licht kruidig, bijna rokerige toets. 6 maanden opvoeding op eikenhouten vaten. Heerlijk glas wijn!

### DRUIVENRAS

50% Syrah en 50% Grenache

### GASTRONOMIE

Entrecote van de grill. Lamsbout uit de oven met verse tijm en rozemarijn. Hazenpeper. Oudere/hardere kazen (Gouda/Edam).



**BEWAARTERMIJN** 2024 - 2027

**LAND** Frankrijk

**APPELATIE** -

**OOGSTJAAR** 2022

**BIOLOGISCH** -

**INHOUD** 0.75 L

**STREEK** Languedoc Roussillon

**DOMEIN** Domaine Piquemal

**ALCOHOL** 14%

**SMAAKPROFIEL** Complex & Elegant