

## Cahors 2022 Silice

### DOMEIN

In 1979 verhuisden Bernard en Cécile Croisille naar Fages, dichtbij het kleine stadje Luzech. Met een grote passie voor wijnmaken besloten ze pachtboeren te worden van een perceel dat al jaren onaangetaast lag. Met veel doorzettingsvermogen en toewijding bracht het echtpaar het leven terug in het land. Eind 2000 besloten ze voor zichzelf te beginnen en het vinificatieproces volledig in eigen hand te nemen. Ze bouwden een gloednieuwe kelder en de zaken kwamen in een stroomversnelling, ook door de komst van hun twee zonen Germain en Simon. De wijngaarden breidden zich uit van 7 naar 30 hectare en in 2013 maakten ze de stap naar volledige biologische wijnbouw. Tegenwoordig kunnen ze een breed assortiment wijnen aanbieden, variërend van sappige plezierwijnen tot de complexe en verfijnde Cahors wijnen.

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

De druiven die zijn gebruikt om deze wijn te maken, zijn afkomstig uit een zeer zeldzaam terroir, dat minder dan 10% van de Cahors-appellatie uitmaakt. Het ligt op een kalkstenen plateau in Luzech met kiezelhoudende en ijzerhoudende rode klei (Siderolithicum). Geconcentreerd paarsrood van kleur. Fruitige neus met blauwe bessen. Fraîcheur. Zachtfruitige aanzet in de mond. Subtiële houtsmak van oudere barriques. Dit is een goed verteerbare en pure Cahors. Sappig, maar toch vol karakter met fijne tannines en een rotsachtige mineraliteit.

### DRUIVENRAS

Malbec

### GASTRONOMIE

Mooi stukje lamscarré. Herten stoofpotje. Cassoulet. Côte de Boeuf Forestiere. Canard à L'orange.



**BEWAARTERMIJN** 2024-2030

**LAND** Frankrijk

**APPELATIE** -

**OOGSTJAAR** 2022

**BIOLOGISCH** -

**INHOUD** 0.75 L

**STREEK** Sud Ouest

**DOMEIN** Chateau Les Croisille

**ALCOHOL** 12,5%

**SMAAKPROFIEL** Complex & Elegant