

Collioure Rouge 2023 Quadratur

DOMEIN

In het zuidelijkste puntje van Frankrijk, waar de wijngaarden van Collioure bijna de Middellandse Zee in lijken te glijden, ligt wijndomein Coume del Mas. Sinds 2001 bewerken Philippe en Nathalie Gard hier de steile, leesteenrijke hellingen met de hand – in een landschap dat door generaties is gevormd. Op deze hellingen, waar mechanisatie onmogelijk is, groeien oude stokken grenache, mourvèdre, carignan en syrah, diep geworteld in de leesteenbodems. Ze leveren wijnen vol intensiteit, puurheid en diepte – een directe weerspiegeling van het ruige terroir van Collioure. Elke fles is het resultaat van vakmanschap, geduld en het lef om het ongetemde landschap niet te temmen, maar te laten spreken. Het zijn wijnen die niet alleen de zintuigen raken, maar ook het verhaal van deze bijzondere plek vertellen.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Terroir van één enkele uitzonderlijke vallei, drie lokale druivensoorten: 50% grenache, 30% mourvèdre en 20% carignan. 3-5 weken maceratie met regelmatig overpompen voor extra extractie. Vervolgens twaalf maanden rijping op eiken. Wijn met présence én finesse. In het glas schitterend diep robijnrood, als voorbode van wat komt. Bouquet van rijp zwart fruit – bramen, zwarte kersen – verweven met nuances van leer, kruidnagel en een aardse mineraliteit die verradt dat de druiven hun wortels diep in leesteenbodems hebben verankerd. Afkomstig van oude stokken, biedt deze wijn een indrukwekkende diepte. In de mond toont hij kracht én elegantie: gelaagd, met zijdeachtige tannines, een levendige frisheid en een uitgebalanceerde structuur. De houtlagering voegt complexiteit toe met tonen van specerijen en een vleugje vanille. Rijk en gelaagd, maar nooit log – eerder meeslepend. Nu al heerlijk, maar met de belofte van nog vele jaren aan ontwikkeling.

DRUIVENRAS

Grenache, Mourvedre en Carignan

GASTRONOMIE

Lamsbout met rozemarijn en knoflook. Wildgerechten zoals hert of eend met een saus van bessen of port. Gegrild rundvlees –entrecote of côte de boeuf, liefst rosé gebakken. Tajine met pruimen en specerijen. Cassoulet. Gegrilde aubergines met harissa of tapenade. Gerijpte kazen als Tomme de Brebis, Comté of Manchego viejo.



BEWAARTERMIJN 2026-2032

LAND Frankrijk

STREEK Languedoc Roussillon

OOGSTJAAR 2023

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Coume del Mas

ALCOHOL 14,5%

SMAAKPROFIEL -