vojacek wijnen

Vin de France Roc' Ambulle

DOMEIN

Domaine le Roc ligt tussen de Garonne en de Tarn, in het hart van de AOC-regio Fronton. Hier worden wijnen geproduceerd met een sterk karakter, waaronder de Negrette, de druivensoort die als symbool staat voor dit domein. De filosofie is al meer dan 30 jaar onveranderd. De landbouw is hier verantwoord en milieuvriendelijk. Sinds bijna 3 jaar worden alle wijnstokken biologisch verbouwd. Jean Luc Ribes, 's avonds een zelfverklaard "Bluesman" en overdag een wijnbouwer, is geknipt voor zijn werk: hij brengt bodem en wijnstokken in harmonie. Hij is een echte pionier in het gebruik van gras. Alle wijnstokken staan sinds 1981 onder het gras en in de winter grazen er schapen op het land. Dezelfde filosofie heerst ook in de kelder. De druiven Negrette, Syrah en Cabernet worden geoogst wanneer ze volledig rijp zijn en met de grootste zorg behandeld. Hun grootste zorg is de concentratie van de wijn en de duur van de fermentatie. Je proeft het ook. De fruitigheid van hun wijnen is met geen andere te vergelijken; authentiek en genereus. Het verhaal van Domaine le Roc is dat van een familie en een team die verenigd zijn en waar ieder zijn plek heeft. Jean Luc nam het familiedomein in 1981 over. In 1988 werd hij vergezeld door Frédéric en Cathy en in 1995 door Pierre. Nu nemen Anne en Grégoire de wijnmakerij langzaam over. Een familie waar de overgang van oud naar jong goed overgaat. Succes verzekerd!

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Deze jaargang is gemaakt van de Négrette, geoogst iets voor de optimale rijpheid, wat hem een hogere zuurgraad en een laag alcoholpercentage geeft. De druiven worden direct geperst en direct op tank gelegd zonder sulfiet. De gisting is natuurlijk. Deze wordt onderbroken wanneer er 20 g suiker overblijft door de tank af te koelen tot 3 °C. De wijn wordt vervolgens licht gefilterd om de werking van de gisten te kalmeren en een zo helder mogelijke most te verkrijgen. Botteling vindt plaats in de winter en daarna vindt de “prise de mousse” plaats (een 2e gisting). De gisting stopt langzaam en er worden nog suikers afgebroken. Zo hebben we de methode ancestrale! Proefondervindelijk is het een heerlijke wijn met in de neus aroma’s van rode bes, zoete kers, en peerdrup. De finesse van de bubbels maakt hem een delicate en feestelijke wijn.

DRUIVENRAS

Negrette

GASTRONOMIE

Aperitief. Bavarois met rood fruit. Salade van rood fruit. Tiramisu van aardbei. Creme au caramel. Crêpes. Bûche de Noel au framboise.

BEWAARTERMIJN 2025-2027

LAND Frankrijk

STREEK Sud Ouest

OOGSTJAAR -

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Domaine Le Roc

ALCOHOL 9,5%

SMAAKPROFIEL Fruitig & Harmonieus