

## L'Orphée 2023 Pic Saint-Loup

### DOMEIN

Mas Foulaquier ligt aan de voet van de Pic Saint-Loup, een van de meest prestigieuze wijngebieden van de Languedoc. Het domein wordt geleid door Pierre Jéquier en Blandine Berger, die sinds eind jaren negentig werken vanuit een sterke overtuiging: grote wijnen ontstaan in een levende wijngaard. Daarom worden de wijngaarden al sinds de oprichting zonder chemische bestrijdingsmiddelen bewerkt en sinds 2006 volgens biodynamische principes. De kalkrijke bodems, de relatief koele ligging en de mediterrane garrigue geven de wijnen een uitgesproken eigen karakter. In de kelder kiest men voor een ambachtelijke aanpak met spontane vergisting en minimale interventie, zodat druif en terroir volledig tot hun recht komen. De wijnen van Mas Foulaquier combineren de rijpheid en kruidigheid van Zuid-Frankrijk met opvallende frisheid, spanning en elegantie. Authentieke terroirwijnen die behoren tot de meest verfijnde expressies van de Pic Saint-Loup.

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

L'Orphée is de iconische cuvée van Mas Foulaquier en behoort tot de mooiste expressies van de Pic Saint-Loup. Afkomstig van kalkrijke hellingen met rode kleibodems aan de noordzijde van de appellatie, combineert deze wijn de zonnige rijpheid van Zuid-Frankrijk met opvallende frisheid, finesse en terroir expressie. De assemblage van syrah, grenache en carignan levert een wijn op met een diepe robijnrode kleur en een verfijnde neus van zwarte bessen, rijpe kersen, viooltjes, laurier, garriguekruiden en subtiele specerijen. In de mond soepel en gelaagd, met sappig fruit, fijne tannines en een prachtige balans tussen concentratie en elegantie. De lange, kruidige afdronk benadrukt het karakter van dit bijzondere terroir. Een wijn die charme, diepgang en drinkplezier moeiteloos combineert.

### DRUIVENRAS

50% Syrah en 50% Grenache

### GASTRONOMIE

De combinatie van rijp donker fruit, mediterrane kruiden, verfijnde tannines en frisse spanning maakt L'Orphée tot een uitstekende begeleider van smaakvolle gerechten. Heerlijk bij gegrild lamsvlees, entrecote, wildgerechten en langzaam gegaarde stoofschotels, en bij gerechten met paddenstoelen, truffel of Provençaalse kruiden. Combineert ook prachtig met gerijpte harde kazen en de klassieke keuken van Zuid-Frankrijk.



**BEWAARTERMIJN** 2027-2030

**LAND** Frankrijk

**STREEK** Languedoc Roussillon

**OOGSTJAAR** 2023

**INHOUD** 0.75 L

**DOMEIN** Mas Foulaquier

**ALCOHOL** 13,5%

**SMAAKPROFIEL** -