



Yves-Louis de Montauban

De Vins de Pays d'Oc is een levendig productiegebied, van de Gard tot de Pyrénées Orientales, over de Hérault en de Aude. Wijnbouwers, privékelers, coöperatieven en handelaars verdedigen er met passie en kennis van zaken de kleuren van de Vins de Pays d'Oc.

In de wijngaarden van de Vins de Pays d'Oc vinden we alle grote rode en witte druivenrassen van de wereld terug, waarvan de bekendste trouwens uit Frankrijk afkomstig zijn.

De meest verspreide soorten bij de rode en de roséwijnen zijn de Merlot, de Cabernet Sauvignon, de Syrah en de Cinsault. Bij de witte wijnen zijn dat voornamelijk de Chardonnay, Sauvignon en Viognier. Stuk voor stuk zijn dit druiven die tot uiting komen in de volle en complexe aroma's van het eindproduct, waaraan ze alle contrast en diversiteit van de Zuid-Franse bodems meegeven.

Dankzij de voortdurende evolutie van de productiemiddelen, het dynamisme en de samenwerking van de producenten, de creatieve assemblages en de vernieuwende verpakkingvormen, worden de Vins de Pays d'Oc als de Franse referentie inzake cépagewijnen beschouwd.

Languedoc-Roussillon



Merlot

Druivensorten:

100 % Merlot

Zonder Merlot hadden we geen Saint-Emilion of Pomerol, twee herkomstbenamingen die voor het grootste gedeelte op deze druif berusten. De fruitige, fluweelzachte en snel rijpende druif wint overal ter wereld aan belangstelling en wordt steeds vaker aangeplant.

In deze streek met mediterrane invloeden en Atlantische winden kan de druif optimaal haar kwaliteiten ontplooiën.

Degustatie:

Aromapalet van klein zwart fruit, met een volle, soepele en elegante mond.

Gastronomie:

Wit vlees, gevogelte, gebraad, salades en kaas. Serveren op een temperatuur van 15 - 16 °C.



Sauvignon blanc

Druivensorten:

100 % Sauvignon blanc

De Bordeaux- en de Loirestreek eisen het ouderschap over de bekende Sauvignon-druif op. Hier toont ze, in een assemblage met de sémillon, haar klasse in de grote zoete wijnen en droge Graves.

Als monocépage begon ze haar carrière in de Loire, de Sancerre en de Pouilly-Fumé, om met haar krachtige boeket ook al snel in het Zuiden furore te maken.

Degustatie:

De Sauvignondruif wordt gekenmerkt door een lichte, groengele en heldere kleur en verleent aan de wijn haar toetsen van cassis en kruisbessen. Levendig en fris in de mond en van een ongeëvenaarde mineraliteit.

Gastronomie:

Ideaal als aperitief, maar ook heerlijk bij een slaatje, zeevruchten, oesters of met gegrilde vis en zelfs bij kaas. Fris serveren, rond de 8 °C.



Cabernet Sauvignon

Druivensorten:

100 % Cabernet Sauvignon

De Cabernet Sauvignon is qua rijpingstijdstip een gemiddelde druif. Ze wordt op handen gedragen in de Médoc en de Graves, maar komt voor in zowat elke grote wijngaard overal ter wereld waar rode wijnen geproduceerd worden.

De druif voelt zich goed in de warmere streken van Frankrijk, waar ze rijp kan worden geplukt en ze de wijnen op een subtiele wijze structuur en soepelheid verleent.

Degustatie:

Deze Cabernet Sauvignon heeft een intense robijnrode kleur en wordt gekenmerkt door ceder-, cassis- en peperijenaroma's. In de mond appreciëren we zijn soepele tannines en aangename lengte.

Gastronomie:

Bij gevogelte in saus, klein wild, vleesgebraad, gegrild vlees, harde kazen. Serveren op een temperatuur van 15 - 16 °C.



Chardonnay

Druivensorten:

100 % Chardonnay

De Chardonnaydruif heeft vanuit de Bourgogne, waar ze borg staat voor zeer gecontrasteerde wijnen zoals de minerale Chablis en de grote Montrachet, de hele wereld veroverd. De kouwelijke Chardonnay voelt zich in het Zuiden van Frankrijk uitstekend op haar plaats.

Degustatie:

De persoonlijkheid van de Chardonnay komt tot uiting in een lichte strokleur met gouden glans en speelse aroma's van witte perzik, linde, amandelen en citrus.

Gastronomie:

Deze elegante aperitiefwijn doet het uitstekend bij schaaldieren en escargots. Serveren op een temperatuur van 9 - 10 °C.



www.belbev.be

