

Malbec, L'Esprit De Temery

Bij De Temery wordt met veel respect voor de natuur gewerkt. Er wordt alleen in het meest noodzakelijke geval gebruik gemaakt van niet-natuurlijke hulpmiddelen. De wijnmakers doen dit vanuit hun overtuiging maar hebben ook geconstateerd dat de druivenstokken er gezonder door zijn geworden.

De witte topwijn van De Temery is de Limoux Chardonnay. De druiven, afkomstig ten Zuidwesten van de stad Limoux, worden handmatig geoogst, de opvoeding vindt helemaal op Tronçais (Allier) eikenhout plaats gedurende een periode van 8-10 maanden.

Onder de naam "L'Esprit de Temery" produceert men met veel succes ook in de Pays d'Oc een iets lichtvoetigere Chardonnay en een zeer smakelijke, zwoele Pinot Noir.

Land:	Frankrijk
Streek:	Languedoc
Appellatie:	IGP Pays d'OC Rouge
Wijnmaker(s):	Variërend team van wijnmakers o.l.v. Guy Andrieu.



Wijngaarden: De wijngaarden bevinden zich in de Haute Vallée de l'Aude op 200-350 meter hoogte op een ondergrond van ijzerrijke klei.

Druivensoorten: Malbec

Rijping: 3-6 maanden, deels op INOX, deels op Frans eikenhouten vaten.

Stijl: Vlezig, sappig

Neus: Verse bramen en viooltjes

Mond: Rijp sappig zwart fruit, evenwichtig, rond met een lange, geconcentreerde, zachte afdronk.

Spijs: BBQ (Gegrild rund/lamsvlees), wild met krachtige sauzen met rood fruit en/of chocolade, rijpe kazen.

