

Naam van de wijn: CORETTE Cabernet Sauvignon

Producent: CORETTE

Herkomstbenaming: Vin de Pays/IGP d'Oc, Languedoc-Roussillon, Sud de France

Druivenras(sen): cabernet sauvignon 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Deze, exclusief voor de vakhandel en horeca ontwikkelde serie wijnen bestaat uit 8 producten, telkens vervaardigd uit één enkele druivensoort. Er is veel aandacht besteedt aan de uitstraling van de CORETTE wijnen (o.a. etiketten, flessen en presentatie op de website). De CORETTE serie bevat 8 mono-cépage wijnen uit de Pays d'Oc: 4 rode, 3 witte en 1 rosé wijnen. CORETTE staat voor pure, zuivere en (h)eerlijke wijnen voor elke dag; wijnen waarbij de geur- en smaakeigenschappen van de druif goed tot uiting komen. De chique en stijlvolle uitmonstering zorgen op elke tafel voor de juiste beleving.



CORETTE Cabernet Sauvignon komt van verschillende wijngaarden gelegen op de heuvelflanken van de Languedoc-Roussillon. De cabernet sauvignon druiven in deze wijn komen voor een deel van wijngaarden die aan de voet van de Cévennes liggen. De wijngaarden in Nîmes zorgen voor kracht en geven de wijn een kruidig aroma. De druiven uit Béziers zorgen voor een volle, ronde en fruitige smaak. En de Aude vallei geeft de wijn structuur, kracht en smaak die lang in de mond aanwezig blijft. Zo worden de verschillende eigenschappen van de wijngebieden optimaal benut. Het resultaat is een evenwichtige wijn.

Vinificatie (wijnbereiding): de trossen worden volledig onsteeld. Daarna ondergaan de druiven een lange inweking met schillen om lengte, kracht, rijkdom, kleur en aroma's te verkrijgen. De opvoeding vindt voor het grootste deel plaats in roestvrij stalen tanks, gedurende zes maanden. Voor extra complexiteit wordt een deel van de wijn zes maanden gelagerd op eikenhouten vaten.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: de wijn heeft een mooie donkerrode kleur en geeft geuren af van bosvruchten en specerijen (kaneel, munt en laurier). Karakteristiek voor een Cabernet is de lichte toon van groene pepers. Subtiële houttonen (ceder en eik) maken de smaak af. Een elegante en complexe wijn met een lange smaaksensatie. Serveren: 16-18°C. Bewaren: binnen 2-3 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: ideale begeleider van ongecompliceerde, maar smakelijke gerechten uit de Franse (en internationale) regionale keuken. Kleine voorkeur voor gegrilde gerechten met rund- of lamsvlees, pepersteak en pasta's.

Smaaktype: (medium)vol, aromatisch, complex, met houtopvoeding.