

l'Amandier

Domaine des Homs

L'Amandier van Domaine des Homs is een heerlijke koele stijl wijn uit het hart van de Minervois regio, gemaakt van 100% cinsault druiven. In de neus vooral floraal met kersen en pruimenfruit. In de smaak veel fruit met vooral blauwe bes. Daarnaast een fijn pepertje en kruidigheid. Lichtgekoeld het lekkerst (tussen 14 en 16 graden).

Druivensoort: Cinsault

Herkomst: Rieux, Languedoc, Frankrijk

Duurzaamheid: Biologisch, Gecertificeerd, Vegan

Wijngaard

De stokken voor de l'Amandier van Domaine des Homs zijn vrij jong, ongeveer 10 jaar oud. Het zijn stenige terraswijngaarden met in de bodem ook kwarts en zandsteen. De opbrengst is ongeveer 42 hectoliter per hectare.

Vinificatie

De druiven worden met de hand geplukt, ontsteeld en er wordt gebruik gemaakt van wilde gisten. Ook wordt er nauwelijks sulfiet toegevoegd. Vinificatie vindt plaats onder nauwkeurige regulatie van de temperatuur waarna een korte rijping van 5 maanden in cuves volgt.

Achtergrond

Jean Marc is de derde generatie op het domein, hij leidt het vanaf 2000 en begon direct in dat jaar met conversie naar biologische wijnbouw. Tussen de maanden februari en april staan de amandebomen rondom Domaine des Homs volop in bloei. Dit is ook het moment waarop normaal gesproken het bottelen plaatsvindt. Daar komt de naam Amandier (amandel) vandaan.



Herkomst

Rieux, Languedoc, France

