



AOP Minervois Chateau Villegly la Matte

Paul Mas, Icoon in Zuid-Frankrijk:

Een eigen wijndomein; dat was de droom van Jean Astruc, koetsier in het Franse plaatje Limoux. In 1862 wordt zijn droom werkelijkheid met het verkrijgen van 12 hectare wijngaard in de Zuid-Franse gemeente Malras. Zijn zoon Jean Astruc heeft dezelfde ambitie en blijft ondanks zijn verdiensten in de Eerste Wereldoorlog land aankopen. In de jaren vijftig erft diens zoon Pierre Domaine Astruc. Het wijnhuis beslaat dan meer dan 30 hectare wijngaard en de middelen om de wijn te exploiteren. Na het afronden van zijn studie, komt de zoon van Pierre, Jacques Astruc, in 1977 terug naar Malras om samen met zijn vader Domaine Astruc groter te maken.

De wijngaarden zijn ook volledig biologisch gecertificeerd en de bodem bestaat voornamelijk uit kalk met kleine kiezeltjes. Er wordt geen gebruik gemaakt van bestrijdingsmiddelen, tenzij er sprake is van een extreme situatie in de wijngaard. Verder werken zij met respect voor de wijngaard, druif en omgeving. Alleen met een gezonde wijngaard en omgeving kan je namelijk een naar een zo hoog mogelijke natuurlijke kwaliteit van de druif streven.

De wijngaarden van het domein genieten van een zeer bijzonder overgangsklimaat, aan de voet van de Pyreneeën, daar waar de oceanische invloeden in harmonie samensmelten met de impressies van de Middellandse-Zee.

Afkomstig uit wijngaarden in de appellatie Minervois, op een hoogte van 130-220 meter. De bodem bestaat uit steen en verweerd zandsteen. Er heerst een mediterraan klimaat. De wijnstokken zijn tussen de 25-55 jaar oud.

De druiven worden ontsleed en apart gevinifieerd. De Carignan-druiven krijgen een 'maceration carbonique'. De gisting duurt 20 dagen. Vervolgens rijpt de wijn 10 maanden in vaten van Amerikaans eikenhout, waarvan 40% nieuw.

Appellatie: AOP Minervois

Regio: Languedoc

Druivenrassen: Grenache Noir, Syrah, Carignan, Mourvèdre.

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: intens-krachtig

Aroma: Bramen en zwarte bessen. Olijven, chocolade en specerijen.

Smaak: Rijkelijk fruitig. Zacht en vlezig met een warm, zonnig karakter.

Serveren bij: Lekker bij fazant, wild, rood vlees, grillades, Côte à los.