



Domaine Mas de Borrels Cotes de Provence Blanc

Mas de Borrels is gelegen in de Provence tussen Hyères en La Londe Les Maures. De 45 ha wijngaarden staan aangeplant op unieke bodemstructuren die bestaan uit klei, schiste en graniet. Arme bodems dus die ideaal zijn voor kwalitatieve wijnbouw. Tel daar ook nog eens de 80 ha aan ongerepte natuur die het domein omringen en je kan echt spreken van een “unieke locatie”.

‘Wijnmaakster Elodie stamt uit een familie van wijnbouwers. Enkele jaren geleden verkocht haar vader Claude zijn domein aan Brad Pitt en Angelina Jolie. Elodie wilde graag in de voetsporen van haar vader treden en besloot om ook een domein te kopen. Zij runt nu het 'Domaine de Cantarelle', een hooggespecialiseerd en hypermodern wijndomein van 45 hectare met verschillende druivensoorten. onder andere Syrah, Grenache, Cabernet, Vermentino en Clairette worden er geteeld.

De authenticiteit van het terroir, de kleuren, de geuren, de landschappen verleidden onmiddellijk Pascal Debon en zijn dochter Élodie, die het domein in 2017 overnamen na hun succesvolle verkoop van hun vorig wijndomein aan Brad Pitt & Angelina Jolie. Ze bleven niet bij de pakken zitten in dit nieuwe avontuur en begonnen meteen met aanzienlijke investeringen in de wijngaard en de wijnkelder (wijze van vinificatie) voor nog meer kwalitatieve cuvées.

Conform deze visie EN de drang om hun uitzonderlijke terroir nog meer te beschermen is het domein sinds kort ook in conversie naar duurzame landbouw.

Deze witte wijn ondergaat een gekoelde inweking (bij 4°C) op de schillen om zo een optimale kleur- en smaak extractie te verkrijgen gevolgd door een traditionele vergisting op inox en een jaar flesrijping.

Appellatie: AOP Cotes de Provence Blanc

Regio: Provence

Druivenrassen: Semillon, Ugni Blanc & Vermentino

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: sappig-fruitig

Aroma: Subtiel aroma waarbij de fruitigheid van citrusvruchten doorweven is met de mineraliteit en de speelse frisheid.

Smaak: In de mond is hij rond, met delicate terugkerende smaakbelevingen van citrus en minerale en een lange verfrissende afdronk.

Serveren bij: Aperitief, maaltijdsalades, rijstgerechten en harde kazen.