

Le Tarral 2019 – wit

Wijnhuis:	Cave coopérative CastelBarry
Herkomst:	Languedoc Montpeyroux AOP – Frankrijk
Streek:	Languedoc-Roussillon
Druiven:	80% Grenache Blanc, 10% Marsanne en 10% Carignan Blanc
Alcohol:	12,5%
Bewaren:	Drinken binnen 2-3 jaar na de oogst
Drinken:	10-12° Celsius
Bodem:	De percelen liggen op 90 tot 150 meter hoogte, met kalkhoudende bodems.
Klimaat:	Mild mediterraan.
Neus en mond:	Heerlijk stuivende geuren, sappige aanzet, mooie zuurgraad, crèmige onderlaag, goede zoet-zuurbalans, mals van smaak, lichte toets van salmiak, mooi bittertje, duidelijke invloed van hout. Een verrassende blend met veel lengte.
Culinair:	Lekker bij gegrilde vis, sint-jakobsschelpen en schapenkaas
Bedrijf:	Een relatief jonge wijncoöperatie (1950) met ruim 75 vooral kleinere wijnboeren die samen overigens 95% van alle lokale wijnboeren vertegenwoordigen.
Bijzonderheden:	Vergisting en rijping op nieuwe eikenhouten vaten – barriques van 225 liter. Na de oogst worden de druiven direct geperst om te voorkomen dat de druiven te veel met zuurstof in contact komen en de wijn aan frisheid verliest.



<https://www.montpeyroux.org/boutique/montpeyroux-les-vents-d-ici/108-tarral-blanc.html>