



Lavila Rouge

Languedoc, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een mediterraan klimaat met warme zomers en milde winters. De bodem kent kalkrijke zand- en rode kleigrond vol met stenen.

VINIFICATIE: De druiven worden ontsleed en dan in twee secties verdeeld. De ene sectie wordt vergist volgende de methode van thermovinificatie, de andere sectie wordt op traditionele wijze met schilnweking vergist. Hierna worden beide delen geblend.

DRUIVEN: grenache (80%), merlot (20%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Robijnrode wijn met een toegankelijke, fruitige smaak en aroma's van rood fruit zoals frambozen, cassis en een hint van specerijen. De smaak is vol, soepel en rond met een fruitige afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer licht gekoeld als aperitief, bij hapjes, gerechten met wit vlees of gevogelte, vegetarische (stoof)gerechten met peulvruchten, pasta met gegrilde groenten, zelfgemaakte pizza, BBQ en rijpe kazen.



De meeste wijnen van Lavila zijn afkomstig uit de Languedoc. Naast drie mooie blends, worden er twee cépagewijnen gemaakt, van chardonnay en merlot. Een sterke troef van de Languedoc is de variatie in natuurlijke condities. Behalve een vlak deel langs de kust heeft het, meer in het binnenland, ook heuvelachtige zones. En hoewel het klimaat sterk mediterraan van aard is, zijn er over korte afstanden toch belangrijke verschillen waar te nemen. Voor de geologische omstandigheden geldt exact hetzelfde. Het biedt producenten een ideale kans om te experimenteren met uiteenlopende druivenrassen. De rode en de rosé-wijnen van Lavila komen uit het warme gedeelte van de Languedoc en zijn heerlijk zacht en toegankelijk. De Lavila Blanc komt uit de Gascogne, een gebied dat bekend staat om zijn frisse en aromatische wijnen. Dit komt door het koele klimaat veroorzaakt door de ligging dicht bij de Atlantische Oceaan.