



## Roquette & Cazes

Douro, Portugal

**KLIMAAT & TERROIR:** Een klimaat met hete zomers en koude winters. De bodem bestaat voornamelijk uit schist.

**VINIFICATIE:** Na strenge selectie worden de druiven gekneusd en in roestvrijstalen tanks vergist. De most wordt regelmatig overgepompt voor optimale extractie. De wijn rijpt 18 maanden in barriques van Frans eikenhout. 70% daarvan is nieuw, 30% is gebruikt.

**DRUIVEN:** touriga nacional (60%), touriga franca (25%), tinta roriz (15%)

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 14,50%

**GEUR & SMAAK:** Dieppaarse wijn met een complexe geur van bessenfruit, viooltjes en specerijen. Gestructureerd, maar elegant van smaak met eveneens bessen en viooltjes, en een frisse, lange afdronk.

**SERVEERSUGGESTIE:** Serveer bij kruidige stoofschotels met lamsvlees of rundvlees, verse worst (chouriço!) met linzen of kikkererwten. En natuurlijk bij pittige, middelharde kazen.

**WEETJE:** De druiven komen uit Cima Corgo en Douro Superior. Cima Corgo is het belangrijkste kwaliteitsgebied voor port en vormt qua klimaat en ligging het midden tussen het regenachtige Baixo Corgo en het bijna woestijnachtig droge en ruige, Douro Superior.



ROQUETTE & CAZES



De familie Cazes, eigenaren van het beroemde Château Lynch-Bages in Pauillac en sinds 2002 ook van het Minervois-domein Domaine L'Ostal, beperkt haar vakmanschap niet tot de productie van prachtige Franse wijnen. In 2002 zijn zij namelijk een samenwerking aangegaan met de familie Roquette, eigenaren van Quinta do Crasto in de Portugese Douro. De wijnmakers van beide domeinen hebben hun expertise gebundeld en samen maken zij wijnen waarin het unieke karakter van het terroir van de Douro en de jarenlange ervaring van de familie Cazes met de productie van top Bordeaux-wijnen, verenigd zijn. De druiven die worden gebruikt, zijn de autochtone rassen van de Douro en de smaak is onmiskenbaar Portugees, maar ook de verfijning van Bordeaux is duidelijk herkenbaar.