



Avant le Jour

Languedoc, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Mediterraan klimaat met warme, droge zomers en milde winters met veel zonuren. De regio Languedoc-Roussillon strekt zich uit over 200 kilometer kustlijn, tussen zee en bergen. De wijn is afkomstig van klei-kalksteenbodems.

VINIFICATIE: De druiven worden na de oogst geheel ontsteelt. De fermentatie duurt 6 tot 8 dagen bij een temperatuur van 24 °C. Na de malolactische gisting rijpt de wijn 6 maanden in betonnen en roestvrijstalen tanks.

DRUIVEN: cinsault (100%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

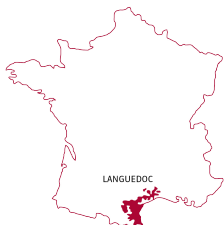
GEUR & SMAAK: Licht robijnrood met blauwachtige reflecties. Expressieve aroma's van kers en framboos. Fris en levendig, met sappig fruit, fijne zuren en een dorstlessende afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Gekoeld serveren (13 °C), dan komt de wijn het best tot z'n recht. Heerlijk als aperitief en in combinatie met tapas, couscous met gegrilde groenten, gegrilde worstjes of lamskoteletjes, linsensalade met feta en kruiden en fruitsalades als dessert.

WEETJE: De naam Avant le Jour ('Voor de dag') verwijst naar het moment op het platteland waarop het koel en stil is, net vóór de eerste zonnestrallen de druiven langzaam verwarmen.



AVANT
LE JOUR



Avant le Jour huist in de Languedoc-Roussillon, in het zuiden van Frankrijk en bekend van steden als Montpellier en Carcassonne. Het is, onder de naam Pays d'Oc IGP, de grootste wijnregio ter wereld. De gevarieerde geografie en geologie zorgen voor talloze unieke terroirs. Door de verscheidenheid aan bodems kunnen hier wijnen van zeer uiteenlopende stijlen en aroma's worden gemaakt. Over het algemeen vind je zand- en kalksteenbodems langs de kust, terwijl leisteen vooral in de bergen voorkomt. Met maar liefst 58 (!) toegestane druivenrassen blijven de wijnen telkens verrassen. De focus ligt op 'single variety wines', met duidelijke vermelding van de druif, een belangrijke troef die de wijnen herkenbaar maakt.