



Maison Virginie Ma Cuvée Rouge

Languedoc, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een mediterraan klimaat met warme zomers en tamelijk milde winters. Het terroir bevat kalkrijke zand- en rode kleigrond vol met stenen.

VINIFICATIE: De druiven worden per soort op lage temperatuur vergist in roestvrijstalen tanks. Zorgvuldige extractie zorgt voor een goede balans tussen fruitaroma's en tannines die de wijn body en structuur geven.

DRUIVEN: merlot, syrah

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Volle, fruitige wijn met sappig rood fruit, bosbessen, een subtiele kruidigheid en een frisse, zachte smaak.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer op 16°C; Celsius bij borrelhapjes, gegrilde groenten, pasta's, BBQ, kruidige couscous met merguez worstjes of gevulde salade.

WEETJE: Virginie is genoemd naar de dochter van de eerste eigenaar van het wijnhuis Virginie, dat ligt bij het plaatsje Montblanc in de Languedoc ten noordoosten van Beziers.



De kernwoorden van de wijnen van Maison Virginie zijn frisheid, toegankelijkheid en betaalbaarheid. Het wijnhuis heeft een moderne, no-nonsense benadering van wijn. De wijnen barsten van het fruit en worden mede vanwege de geweldige prijs-kwaliteitverhouding door een brede groep wijndrinkers met veel plezier gedronken. Niet voor niets groeide Maison Virginie in zeer korte tijd uit tot een van de meest succesvolle wijnbedrijven in de Languedoc-Roussillon. Toegankelijkheid is niet de enige reden voor de populariteit van de wijnen van Maison Virginie. Ook de aandacht voor kwaliteit en voor terroir - voor elke druif het juiste bodemtype en (micro)klimaat - vormen de sleutel tot succes. Maison Virginie is gevestigd in Béziers en is gespecialiseerd in de productie van vns de cépage, wijnen die hun identiteit en herkenbaarheid primair ontleenen aan het druivenras waarvan ze gemaakt zijn. De Ma Cuvée-serie bestaat uit drie verschillende assemblages.