

# VIN DE PÉTANQUE

2018

## MAS DE LIBIAN

---

Druif	Grenache, Syrah
Land	Frankrijk
Regio	Côtes du Rhône
Bodem	Rolkeien op klei
Lagering	Beton
Stijl	Krachtig, fruit, structuur
Serveren	In een breed glas op 17°
Bewaring	3-4 jaar vanaf oogst
Alcohol %	13 %
Inhoud	0,75 l
Gastronomie	Zomerse grillades, salades, vin de soif, gegrilde vis, pasta, zuiderse tomaatgerechten...

Gerecht

---



## Omschrijving

Ja, hij is er terug! De wijn rijpte in traditionele cuves uit beton. Vinificatie zonder sulfiet (enkel bij de mise) en zonder toevoeging van gisten. 75% Grenache, 25% Syrah. De Grenache spreekt en dat resulteert in een heel puur en karaktervol glas. De naam "Vin de Pétañque" zegt genoeg: dit is één en al plezier, zonder te vervallen in monotoon fruit, dit glas heeft voldoende structuur en ruggegraat om veel meer te zijn dan een snelle wegdrinker.

---

## MAS DE LIBIAN

De mooie en jonge H  l  ne & Catherine Thibon en hun familie werken op een boogschuit van de Ardeche met passie en ziel in hun prachtige wijngaarden. Hier wordt al ca. 80 jaar biologisch gewerkt, en men gaat zelfs een stapje verder : sulfiteren wordt tot een absoluut minimum beperkt. Het paard Nestor bewerkt 7 van de 17ha, de rest gebeurt manueel. Het resultaat is er : wijnen vol plezier, vulling, evenwicht en charme. Een ontdekking, een jonge generatie aan het roer en een domein dat in de toekomst nog veel van zich zal laten horen ! De laatste tijd heeft H  l  ne ook een indrukwekkende reeks persreferenties bij elkaar gehaald : gerenommeerde magazines zoals Revue de Vin de France en Decanter spreken van een ware ontdekking. Mas de Libian is gelegen in de zuidelijke Côtes-du-Rhône in Saint-Marcel-d'Ardeche. Het is er 's zomers vaak bloedheet, de druiven worden er zeer rijp. Dit dwingt H  l  ne tot lage rendementen om de alcohol mooi te integreren. Zeg maar gerust dat de natuur dit domein heeft verwend. Zowel de ligging als de bodem, voorzien van de befaamde "galets roul  s", spelen een belangrijke rol bij het rijpen van de druiven. Net zoals in Ch  teaneuf-du-Pape werken deze keien als een soort batterij. Overdag nemen ze de warmte op en 's nachts wordt deze weer afgegeven. Op de zuidelijke hellingen zijn de wijngaarden als terrassen opgebouwd.

---