

PLAISIR DES LYS MAGNUM

2016

KHALKHAL-PAMIÈS

Druif	Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah
Land	Frankrijk
Regio	Languedoc
Bodem	Kalk, Grind
Lagering	Beton
Stijl	Vlezig, Kruidig, Rijk
Serveren	In een breed glas op 17°
Bewaring	5-7 jaar vanaf oogst
Alcohol %	14,5 %
Inhoud	Magnum
Gastronomie	Gekruide gerechten, gegrild vlees, gerechten met zoete accenten (canard à l'orange, gelakte kwartel,...)
Gerecht	



Omschrijving

Syrah, Carignan, Grenache, Syrah. Donkere kleur. Uitgesproken aroma's van zoethout, drop, fijne karamel, braambes en vierbes. Enorme vlezigheid in de mond, heel sappig en rond. Zacht gekruid (ook wat kaneel en vanille) en eindigend in een lange, zeer volle finale. Perfect bij rijke stoofpotjes, lamsvlees, wild en rijpe kazen. Kan nu al perfect worden gedronken, maar kan gerust een 5 à 7 jaar worden bewaard.

MAGNUM (1,5l)

KHALKHAL-PAMIÈS

Helemaal in het noorden van de Minervois ligt dit prachtige domein. Een woest landschap, een wispelturig klimaat. En dat proef je in de wijnen: puurheid, maar ook wat wild, zeer kruidig en vlezig. Een heel eigen stijl. Wijnen die niemand onberoerd laten. Ook ons niet. Op korte tijd uitgegroeid tot één van onze lievelingen. De wijngaarden bevinden zich in de omgeving van de noordelijke grens van de Minervois. De Atlantische invloed is reeds merkbaar. Dit is een grensgebied waar wijnproductie nog net mogelijk is. Vandaar ook de kenmerkende frisheid in de wijnen. Kalkrijke bodems, vol met keien. Droge, warme zomers, koud in de winter. Steeds een heersende wind. Een ruwe omgeving met een vaak onvoorspelbaar klimaat.

David Pamiès en Danielle Khalkhal hebben na een jarenlange zoektocht een 12 ha groot domein gekocht op de noordelijke hellingen van Minervois. Een domein omgeven door de garrigues en vlakbij de Cru "La Caunette". Vanaf hun eerste oogst, in 2001, hebben David en Danielle er alles voor gedaan om het beste eruit te halen. Vanaf dag één werken ze zo natuurlijk mogelijk in de wijngaard en in de kelder.
