

MAS DU COLOMBEL, FAUGÈRES

2022

BRUNO LAFON

Alcohol %	14,00%
Bewaarpotentieel	5-6 jaar vanaf oogstjaar
Bodem	Leisteen
Druivenras	Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Gevogelte (gesausd), lamsbout, zuidere stoofpotje
Jaargang	2022
Lagering	Inox en beton
Land	Frankrijk
Regio	Languedoc
Serveren	In een breed glas op 16-17°
Smaakprofiel	Droog
Soort	Rode wijn
Stijl	Vol, vlezig
Wijndomein	Bruno Lafon



Omschrijving

Dieprode kleur. Zeer aantrekkelijke neus met impressies van zwarte bessen en een zachte kruidigheid. Vol, vlezig en soepel in de mond met duidelijk weer zwart fruit en tikje zoethout. Naar einde toe weer winnend aan structuur. Jong al mooi toegankelijk, maar kan zonder probleem enkele jaren de kelder in.

30% Syrah, 25% Grenache, 25% Mourvèdre en 20% Carignan. De Carignan kreeg een maceration carbonique, de overige druiven een klassieke schilweking.

BRUNO LAFON

Als telg van de beroemde Lafon familie in Bourgogne (Domaine des Comtes Lafon), besloot Bruno in 1998 zijn eigen weg te gaan in het zuiden van Frankrijk. 6 maanden lang trok hij met zijn vrouw rond om aldaar een geschikt domein te vinden. De ligging van de wijngaarden en het potentiële terroirkarakter waren het belangrijkste, los van een appellatie.

Vinikus & Lazarus

Endepoelstraat 3A 017
3210 Linden



+32 16 43 73 78

info@vinikusenlazarus.be

www.vinikusenlazarus.be

Zo vond hij Magellan in Magalas, een domein dat al sinds einde de 19de eeuw in familiehanden was, maar door het overlijden van de vader helaas verloederde. De terroirs waren er, goed 42 ha, en dit verdeeld over de beste percelen rond het dorp.

Naast zijn eigen domein creëerde Bruno hechte banden met collega wijnmakers. Enerzijds creëerde hij een portefeuille van domeinen die hij in het buitenland vertegenwoordigd. Anderzijds startte hij met het maken van wijnen samen met enkele van deze partners, verspreid over de Languedoc en de Rhône. Een sterke prijs-kwaliteit is hier het credo.

Zo brengt Bruno Lafon al jaren de heerlijke Faugères “Met Mas du Colombel” van de familie Chabbert op de markt. Mas du Colombel ligt op 300m hoogte, te midden van de leisteenzone en aan de voet van de ruwe Cévennes. De stokken zijn gemiddeld 30 jaar oud, maar uitschieters tot 90 jaar vormen geen uitzondering. Het werk in de wijngaard gebeurt met groot respect voor de natuur, en dit alles met het oog op een toegankelijke, maar typische Faugères. Verder selecteerden we een speelse, frisse en lichtvoetige Rosé, die Bruno als “Jardin d’été” bottelt.