

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

DOMAINE DE PHENIX, CORO '17



Le Phénix (12ha) werd herboren in 2014 toen Christian Marti, vergezeld door enkele vrienden en familie, dit kleine stukje paradijs in Peyriac de mer overnam in de Corbières maritimes.

Een oude wijngaard (70 jaar gemiddeld) die bestaat uit 4 druivensoorten: Carignan, Mourvèdre, Grenache en Syrah. Elk natuurlijk element dat dit ecosysteem vormt, is met het grootste respect behandeld om deze bijzondere wijn te produceren. Hier hanteren ze permacultuur en biodynamica om een gunstig evenwicht te herstellen.

De diversiteit van de bodems en het microklimaat zorgen voor een uniek karakter van de verschillende druivensoorten en draagt zo bij aan de geboorte van deze uitzonderlijke wijnen.

KARAKTER

Druivensoort	Carignan, Mourvedre, Grenache, Syrah
Land	Frankrijk
Regio	Languedoc
Smaak	2: medium – gul – speels – elegant
Appelatie	Corbieres AOP
Bewaar pot.	+8 jaar
Serveer temp.	16°C
Bodemsoort	argilo-calcaire

VINIFICATIE

De druiven worden met de hand geplukt, en door de kleine opbrengsten bekomen ze een hoge concentratie van aroma's en een mooie complexiteit. In de kelder verouderen we de wijn in eiken vaten gedurende 14 maanden, heel weinig sulfieten voor de wijnjaren 2014, 2015, 2016 en zonder toegevoegde sulfieten voor enkele van onze jaargangen 2017. We proberen een gezonde wijn te produceren door alle actieve producten te bewaren (heel weinig gefilterd), en we zijn ook geïnspireerd door lithotherapie (gebruik van de energetische kracht van stenen en rotsen) en muziektherapie (gebruik van muziek om therapeutische redenen) ... Deze wijn Coro heeft genoten van een rijping op vaten van 500-600L gedurende 12-14 maanden. Rendement is uitzonderlijk laag : 5hl/ha

OVER DE WIJNGAARD

De meeste van de Carignans zijn 100 jaar oud, de andere soorten zijn minstens 20 jaar.

Dimitri Bonte | the Recommendeur | sommelier | info@start2taste.be | www.start2taste.be | 0476/41 77 41
Roterijstraat 138, 8790 Waregem