

## Maison Centaurée Cabernet Merlot

**Proefnotitie:** Een rode wijn met een helderrode kleur. Aroma's van donkere chocolade, zwarte kersen en zwarte bes. In de mond eveneens veel fruit, maar dit wordt ondersteunt door tonen van hout zoals ceder.

**Specificaties:**

**Producent** Maison Centaurée  
**Druivensoorten** 70% Cabernet & 30% Merlot  
**Land van herkomst** Frankrijk  
**Streek / Gebied** Languedoc  
**Sluiting** Kurk  
**Categorie** Rood  
**Alcoholpercentage** 13,5%

**Smaakprofiel:** Donkere chocolade, zwarte kers, ceder

**Vinificatie:** Deze blend van 70% cabernet sauvignon en 30% merlot ondervind een lange schilweking. 20% van de merlot druiven worden in zijn geheel gefermenteerd, hierdoor worden er meer tonen van fruit uit de druiven gehaald. Daarna worden de druiven op houten fusten gelagerd voor de malolactische vergisting. Vervolgens wordt de blend voor 10 maanden op hout gerijpt.

**Wijn & spijs** Deze combinatie van merlot en cabernet sauvignon is goed te serveren bij vlees gerechten en stevige oude kazen.

**Awards** Bordeaux-duo op vakantie in het land van Oc. Worden er opvallend soepel in ontspannen door. Maken een frisse duik in de Middellandse Zee, en voilà: verkwikte kers en bosbes, met gezonde blosjes op de wangen. Easy like sunday morning. – **Harold Hamersma 2020, beoordeeld met een 8+.**

**Achtergrondinformatie** De wijnen van Maison Centaurée worden gemaakt door Laurent en Catherine Delaunay. De wijngaarden liggen rondom Carcassonne in de Languedoc. Deze wijngaarden bevatten veel kalk in de grond. Door de handmatige pluk in de vroege ochtend blijven de druiven in goede kwaliteit, in combinatie met 15 jaar oude wijnstokken, resulteert dit in een wijn met een goede prijs kwaliteit verhouding. Door deze mooie blend van merlot en cabernet sauvignon is de wijn breed in te zetten bij veel gerechten maar ook goed los te drinken tijdens een borrel.

**Funfact:** Centaurée; is het Franse woord voor korenbloem. Een bekende bloem die nabij de wijngaarden groeit.

