



Wijnfiche

**Domaine Peter Sichel – Roussanne  
Vieilles Vignes | Pays de Cucugnan  
IGP | BIO  
Frankrijk (LANGUEDOC) – 2023**

**Domein**

**Domaine Peter Sichel**

De eerste wijngaarden werden 30 jaar geleden aangelegd in de vallei van Cucugnan. Een atypisch terroir met gematigde invloeden van hogere ligging (= koelere nachten) en een verfrissende invloed van de Middellandse Zee. Het jaar 2019 was het jaar van verandering. Alexander Sichel, de kleinzoon van Peter Sichel, besloot om het domein over te nemen en de toekomst van exceptionele wijnen te verzekeren. Omdat hij, net zoals zijn grootvader, een voorliefde heeft voor Cucugnan, besloot hij als ode het domein naar zijn grootvader te noemen. Kwaliteit garanderen staat gelijk met ingrijpende keuzes. Zo werd de wijngaard met 50% gereduceerd en blijven op vandaag enkel de beste wijnranken over. Bovendien sprong Alexander ook op de kar van ecologisch verantwoorde wijnproductie. Conversie van biologische naar biodynamische wijnbouw bleek een logische stap.

**Vinificatie**

De Roussane druivenstokken zijn aangeplant op het terroir van "Termènes" (450 meter hoogte) tussen de dorpen Rouffiac-des-Corbières en Montgaillard. Ze hebben een gemiddelde leeftijd van 80 jaar. Na een zachte persing en koude klaring, volgt een trage fermentatie bij 17-18 °C. Een deel van de vergisting speelt zich af in terracotta amforen, het andere deel in barriques. Deze stap neemt 20 dagen in beslag. Nadien volgt een bijkomende opvoeding van 9 maanden op amforen en barriques (450 liter). Het domein is in conversie naar biodynamie.

**Smaak**

Heldere citroengele kleur met een groene schijn. Zuivere neus van witte bloemen en agrum. Mineraal, fris, delicaat en met de nodige diepgang. Een wijn met bewaarpotentieel die met rijping op fles verrassende aroma's zal ontwikkelen.

**Gerechten**

Vis - forel | Vlees - wit | Vis - Zeevruchten | Kaas - Tomme

## Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Roussanne (100%)

Teeltwijze: Biologisch

Te bewaren (jaren): + 5-7

Serveertemperatuur: 12-14°C

Smaakprofiel: Mineralig strak

Image not found or type unknown

