



Château Saint Louis la Perdrix Costières de Nîmes

CHATEAU
SAINT LOUIS
LA PERDRIX

Dit domein, gelegen in het vlakke deel van de Rhône-delta tussen Nîmes en Arles is eigendom van de erfgenamen van Philippe Lamour. Deze man heeft na de tweede wereldoorlog een belangrijke rol gespeeld in de ontwikkeling van de westelijke Provence en de Languedoc. Hij heeft ook ervoor gezorgd dat de Costières de Nîmes een eigen appellation kreeg. Het domein staat thans onder de bezielende leiding van Dominique Guillermin. Hij is één van de pioniers van de Agriculture Raisonnée, kort gezegd: verstandig boeren met respect voor de natuur.

De Cuvée Prestige wijnen zijn makkelijk drinkbare wijnen, echter wel met een geheel eigen karakter. Ze zijn uitermate geschikt als aperitief-wijn maar zijn ook goed te combineren met een breed pallet van gerechten.

Costières de Nîmes Blanc 2010

50% Roussanne, 50% Grenache blanc

De kleur is lichtgeel en het bouquet geeft exotisch fruit.
In de mond ontdekt men mango, ananas en florale tonen.

Serveertemperatuur: 10° - 12°

Wijn en spijs: een heerlijk aperitief en uitstekend bij pittige gerechten



Costières de Nîmes Rouge 2009

33% Syrah, 33% Grenache, 33% Carignan

De kleur is dieppaars. De neus geeft rode bosvruchten en kruiden.
In mond komen tevens minerale tonen naar voren. De afdronk is lang met aangename tannines.

Serveertemperatuur: 14° - 16°

Bewaarcapaciteit: bij voorkeur drinken tussen nu en 2012.

Wijn en spijs: gegrilde kip en ander gevogelte, spare-ribs en biefstuk.



Van haar oudste percelen maakt Chateau Saint Louis la Perdrix een aantal bijzondere cuvées.

Cuvée Marianne Blanc 2010

90% Roussanne, 10% Grenache

Deze strogele wijn heeft een indrukwekkend bouquet van honing, vanille, hazelnoot en gegrilde amandelen. In de mond balanceert hij prachtig tussen frisse citroen en delicate tonen van gedroogd fruit.

Serveertemperatuur: 11° - 12°

Wijn en spijs: gebakken zeetong en andere verfijnde visgerechten.



Cuvée Marianne Rouge 2008

90% Syrah, 10% Grenache

Deze wijn heeft een prachtige donkerrode kleur en de neus geeft donker fruit en gebrande koffie. De smaak is mooi gestructureerd en harmonieus met kruidige tonen en zachte tannines.

Serveertemperatuur: 15° - 17°

Bewaarcapaciteit: 5 tot 10 jaar.

Wijn en spijs: (groot) wild, rosbief en belegen harde kazen.



Mas Saint Louis Rouge 2007 (Vin de Pays du Gard)

70% Carignan (vieilles vignes), 30% Cabernet Sauvignon

Een prachtige combinatie van deze karaktervolle druiven. De vergisting van de carignan geschiedt onder koolzuur en na de assemblage rijpt de wijn nog 6 maanden in kleine houten vaten waarvan één derde nieuw. De kleur is donkerpaars en het bouquet vol van rood fruit. De smaak is krachtig en kruidig.

Serveertemperatuur: 11° - 13°

Wijn en spijs: (wild) gevogelte en schapenkaas.



Cuvée Philippe Lamour 2007 (Vin de Pays d'Oc Doux)

Grenache blanc

De laat (eind november) geoogste druiven worden met de hand geselecteerd. De fermentatie geschied volgens de methode van Vin Doux Naturel. Hierna rijpt hij gedurende enige maanden in eikenhouten vaten. De kleur is strogeel en hij geeft aroma's van mango en ander exotisch fruit. De smaak is zachtzoet maar toch ook fris.

Serveertemperatuur: 11° - 13°

Wijn en spijs: desserts met fruit en blauwschimmelkaas.

