

### La Cave de Pomerols

Het wijnhuis is opgericht in 1932 en maakte door een almaar stijgende kwaliteit en modernisering een respectabele groei door. De wijngaarden kennen een mediterraan klimaat getemperd door de invloeden van de Middellandse Zee. Klei en kalk in de bodem droegen bij aan de kwaliteit van de wijnen. De wijngaarden van de familie Beau Vignac beslaat 1750 hectare. Gezien de bodem en het klimaat worden met de volgende druivenrassen de allerbeste resultaten behaald: Sauvignon Blanc, Viognier, Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon en Syrah. De druiventelers moeten aan zeer strenge eisen voldoen en moeten bijvoorbeeld hun bijdrage leveren aan het behoud van de wateren van Thau. De indrukwekkende lijst van deze Medaille veroveraar zegt veel over het streven naar perfectie. De serie Vinalthau vormt de topreeks van La Cave de Pomerols.

### VINALTHAU CHARDONNAY – IGP PAYS DOC

---

Druivensoorten: 100% Chardonnay

Herkomst: Languedoc-Roussillon

**Karakter:** De bodem waarop de druivenstokken staan aangepland bevat kalk en klei. De wijnen behalen ook dankzij een fraaie vinificatietechniek een hoog niveau; fraaie vette structuur, voorzien van de nodige frisheid met tonen van witte bloemen en tabac.

**Gastronomie:** De wijn is een prima begeleider van coquilles Saint Jacques, diverse vissoorten (bij voorkeur in boter gebakken), stevige vleesgerechten, gegrild vlees, rundvlees, wildgerechten, gevogelte en stoofpotten. De wijn vormt daarnaast een goede combinatie vegetarische gerechten waar noten en/of kazen in zijn verwerkt.

**Vinificatie:** Het typische karakter wordt verkregen door pneumatische persing van de druiven, gevolgd door schilweking op koude temperatuur. Daarna vindt temperatuurgecontroleerde vergisting plaats (16 °C) met battonage om de wijn meer structuur en smaak te geven. De wijn rijpt daarna enkele maanden in RVS INOX cuves en wordt zo laat mogelijk gebotteld.

### Overige feiten:

- Serveren op 10°C
- Alcoholpercentage 13,5%



*Cyr Gaudy (Président) Joël Julien (Wijnmaker)*

VINALTHAU SAUVIGNON BLANC – IGP PAYS DOC

---

Druivensoorten: 100% Sauvignon Blanc

Herkomst: Languedoc-Roussillon

**Karakter:** Lichtgele kleur. Rijke geur en smaak van grapefruit en exotisch fruit. Droge frisse stuivende wijn.

**Gastronomie:** De wijn is een prima begeleider van zeevruchten, frisse salades, sushi, visgerechten, coquilles Saint Jacques, diverse vissoorten (bij voorkeur gegrild) De wijn vormt daarnaast een goede combinatie met vegetarische gerechten waarin geitenkaas is verwerkt.

**Vinificatie:** De druiven komen van eigen percelen. Handgeplukte oogst. Het typische karakter wordt verkregen door pneumatische persing van de druiven, gevolgd door schilweking gedurende 5 uren op 5°C. Daarna vindt temperatuurgecontroleerde vergisting plaats (15 °C) om de wijn meer structuur en smaak te geven. Geen malo-lactische vergisting.

**Overige feiten:**

- Serveren op 9°C
- Alcoholpercentage 12,5%



Cyr Gaudy (Président) Joël Julien (Wijnmaker)

VINALTHAU VIOGNIER – IGP PAYS DOC

---

Druivensoorten: 100% Viognier  
Herkomst: Languedoc-Roussillon

**Karakter:** Lichtgele kleur. Rijke intense bloemige geur, wat typerend is voor een topwijn van de viognier. Smaak met herkenbare elementen van mango en ananas. geur en smaak van grapefruit en exotisch fruit. De wijn is weelderig en kent een aanhoudende smaak en afdronk.

**Gastronomie:** De wijn is breed inzetbaar en past bij veel visgerechten waaronder een op de huid gebakken zalm, zeevruchten, rijstgerechten, sushi, wit vlees en salades met fruit.

**Vinificatie:** De druiven komen van eigen percelen. Handgeplukte oogst bij maximale rijpheid. Het typische karakter wordt verkregen door pneumatische persing van de druiven, gevolgd door enkele uren schilweking. Daarna vindt temperatuurgecontroleerde vergisting plaats (16 °C) om de wijn meer structuur en smaak te geven. Geen malolactische vergisting.

**Overige feiten:**

- Serveren op 10°C
- Alcoholpercentage 13%



Cyr Gaudy (Président) Joël Julien (Wijnmaker)