

## Matayac Élevé en Fûts de Chêne Cahors

<b>Wijnhuis</b>	Castel Frères
<b>Merk</b>	Matayac
<b>Land</b>	Frankrijk
<b>Regio</b>	Sud-Ouest
<b>Subregio</b>	Cahors
<b>Wijntype</b>	Wijn
<b>Kleur</b>	Rood
<b>Alcohol %</b>	13
<b>Serveertemperatuur</b>	16-18 graden
<b>Afsluiting</b>	Kurk
<b>Druivenras</b>	Malbec, Merlot



<b>Korte Omschrijving</b>	Deze wijn heeft een granaatrode kleur met paarse nuances. De neus is zeer aangenaam met tonen van vanille en geroosterd brood. De smaak is vol en krachtig met aroma's van zwarte bessen en hout. De wijnis goed in balans met rijpe tannines en een lange afdrank. De wijn is gerijpt op eikenhout.
<b>Vinificatie</b>	Deze wijn heeft houtlagering gehad op eiken vaten.
<b>Omschrijving</b>	Cahors is een van de klassieke rode wijnen van het Franse Zuidwesten. Het is de streek waar de bekende malbec-druif vandaan komt (lokaal: Cot), die tegenwoordig furore maakt in Argentinië. In de Cahors wordt de malbec vaak gecombineerd met wat merlot, om de wijn mooi af te ronden. Dat levert karaktervolle en zeer smakelijke rode wijnen op, perfect voor bij een krachtig vleesgerecht.
<b>Over De Producent</b>	Groupe Castel werd in 1949 opgericht in de Bordeaux door een familie van 9 broers en zusters. In 1957 werd de familie ook Château-eigenaar, met de aankoop van Chateau Goelane, in het hart van de Entre-Deux-Mers. Inmiddels is familie Castel de grootste bezitter van chateaux in de Bordeaux. Van Chateau Barreyres tot Chateau Malbec, bijna 1000 hectare wijngaarden in totaal. Vanuit Bordeaux volgende inde decennia er na een enorme expansie naar alle belangrijke Franse wijngebieden. De Cahors onder het label Matayac is een wijn die wordt gemaakt op basis van aangekochte wijnen in de streek zelf. Datis een oude traditie. De wijnen uit Cahors, rond het gelijknamige stadje aan de rivier de Lot in het Franse Zuidwesten, worden ook in vroeger eeuwen al via Bordeaux verscheept.
<b>Wijn En Spijs</b>	Lekker bij ganzenlever, rood vlees, lamsvlees, gevogelte en pittige kaassoorten. Een echte 'eetwijn', dat wil zeggen dat er iets bij gegeten moet worden. Een stevige pasta of stoofschotel is overigens ook smakelijk bij deze wijn.