



Finca Racons Serra del Vent - Tomas Cusine 2021

Omschrijving

De Chardonnay-druiven komen van het landgoed 'La Serra', een klein perceel gelegen op de top van de berg op slechts 0,8 hectare grond en met een steile helling naar het noordoosten. De druiven worden tijdens de oogst manueel geplukt. De wijn rijpt deels in Franse eiken vaten en deels in Amphora-kruiken van 500L voor telkens 6 maanden.

In de mond is deze wijn zeer elegant. Zeer heldere gouden kleur, met aroma's van kweepeer, rokerige tonen, honing en vanille, goede body en mooie aanwezige zuurgraad.

Productie van slechts 1.300 flessen per jaar.



Meer informatie

Producent	Tomàs Cusiné
Biologisch	Nee
Type/Categorie	Wijnen / Witte wijn / Spanje / Tomàs Cusiné / Catalunya /
Herkomst	Spanje
Regio	Costers del Segre
Druiven	100% Chardonnay
Volume	75cl
Rijping	in Franse eiken vaten en Amphora-kruiken gedurende 6 maanden
Foodpairing	Lekker bij vette visgerechten, kreeft, langoustines,...

Domein-info

Op een kleine 100km ten Zuidwesten van Barcelona ligt het minder gekende wijngebied: Costers del Segre, in de provincie Lleida.

Wijnmaker en eigenaar Tomàs Cusiné is de drijvende kracht achter verschillende wijndomeinen: Castell del Remi en zijn 'Tomàs Cusiné' wijnen. Beide domeinen zijn gevestigd in het rotsachtige Costers del Segre.

In het pittoresk Catalaans dorpje El Vilosell ligt het domein Tomàs Cusiné met rondom zo'n 29 ha aan wijngaarden. Tomàs is ontzettend getalenteerd wijnmaker die durft experimenteren. Zo plantte hij verschillende druivenrassen om enkel de allerbeste te selecteren. Zijn filosofie is om elegante terroir gerichte karakterwijnen te maken die vooral smakelijk zijn voor een breed publiek.

En met succes! De wijnen van Tomàs Cusiné zijn echte gastronomische toppers!