

# Mas de Restanques

## Gigondas

**ROBU<sup>2</sup>ST**  
W I J N I M P O R T

**Producent:** Mas de Restanques

**Druivenras(sen):** Grenache noir 70%, Syrah 30%

**Streek & Land:** Rhône, Frankrijk

**Karakter:** Een wijn zonder houtlagering met een zeer mooie paarse kleur. In de neus aroma's van zwarte bosfruit,, vijg, kers. Kruidig en geconcentreerd in de mond met rijpe tannines en lange elegante afdrank.

**Wijnbereiding:** Traditionele wijnbereiding waarbij elke druivensoort apart vergist. De druiven worden ontsleed en vergist met eigen gist om betonnen tanks. De eerste 30 dagen wordt de hoed van de wijn regelmatig ondergedompeld (pigéage) voor extra extractie.

**Producent & gebied:** Jean-Luc en Josiane Faraud zijn de trotse eigenaren van een wijngaard genaamd Mas des Restanques, gelegen aan de voet van de Dentelles de Montmirail in de Rhône-vallei, Frankrijk. Ze begonnen hun wijnmakerij in 2007 na jarenlang hard werken in de wijngaarden van hun ouders. Hun passie voor wijn en de wens om hun eigen unieke wijnen te creëren, leidden tot deze nieuwe onderneming.

De wijngaard strekt zich uit over 12 hectare en omvat Gigondas, Vacqueyras en Côtes du Rhône AOC-wijngaarden. De Farauds hebben altijd met zorg en respect voor biodiversiteit in hun wijngaarden gewerkt, wat resulteert in hoogwaardige druiven die de basis vormen voor hun wijnen. Een van de belangrijkste principes van hun wijnbouw is biologische landbouw. In 2012 kregen ze de certificering van ECOCERT voor hun inzet voor duurzame en milieuvriendelijke wijnbouwpraktijken. Ze geloven sterk in het behoud van de natuurlijke omgeving en in het werken met de natuur in plaats van tegen.

Gigondas is een vooraanstaande appellatie in de zuidelijke Rhône-vallei, gelegen in de regio Vaucluse naast het beroemde Châteauneuf-du-Pape. De wijngaarden bevinden zich aan de voet van de Dentelles de Montmirail, een bergketen die het terroir van de regio beïnvloedt. Dit terroir wordt gekenmerkt door kiezelhoudende bodems, kalksteen en mergel. De invloed van de Dentelles de Montmirail, met variabele hoogtes en expositie, draagt bij aan de complexiteit van de wijnen.

**Wijn & Spijs:** Rundvlees, kalfsvlees, Iberico, lam en wild, stoofgerechten, groente/paddestoelengerechten, pasta's, pittige, harde en blauwschimmelkazen.

**Overige informatie:** De Dentelles de Montmirail zijn ongebruikelijk gevormde bergtoppen dicht bij Vaison-la-Romaine in de Vaucluse. Het gebergte bestaat uit meer dan duizend smalle uitstekende pieken, waardoor het gemaakt lijkt uit 'kant' (dentelles). De hoogste top is 755 meter.