

# Wijnactie "80 jaar Rotary Kortrijk"

Integraal ten voordele van de sociale werken van de club

**BESTELBON**

Naam: ..... Voornaam: .....

Straat: ..... Nr: ..... Bus: .....

Gemeente: ..... Postcode: .....

Telnr / GSM ..... (Ond Nr: BE .....

E-mail: ..... HANDTEKENING:

Bestelling via Rotarylid: .....

Wijn	Verpakking	Prijs/doos	# dozen	Totaal
Peylande 2015 à 10 €/fles	6 flessen/doos	60 €		
Château Colombe Peylande 2015 à 15€/fles	6 flessen/doos	90 €		
L'Aïeul Léontin 2015 à 20 €/fles	6 flessen/kist	120 €		
Extra kurkentrekker 'Twin Blade'	Per stuk	25 €		
<b>Totaal:</b>				



Bij bestellingen vanaf 250 Eur ontvangt u deze unieke Kurkentrekker 'Twin Blade'.

Deze is eveneens te koop voor de prijs van 25 Eur.



**HOE BESTELLEN ? Rechtstreeks via de website [www.rotarykortrijk.be](http://www.rotarykortrijk.be) of** vul deze bon in en bezorg deze aan een lid van onze club. Na verwerking van uw bestelling ontvangt u een bevestigingsmail met de betalingsgegevens. Zodra uw betaling ontvangen is, ontvangt u een 2<sup>e</sup> mail met een afhaalbon waarmee u uw bestelling kan afhalen bij: **WIJNEN DE CLERCK** Bissegemsestraat 65 - 8501 Kortrijk (Heule)



*Peylande*  
 Mis en bouteille  
 au Château  
 HAUT-MÉDOC



## Palmares

### L'ÂÏEUL LEONTIN 2015

Concours des Vignerons Indépendants 2018 : MÉDAILLE D'OR



## Terroir

Le Terroir du Médoc est essentiellement composé de *graves garonnaises*, c'est-à-dire de galets charriés par la Garonne puis la Gironde depuis les reliefs pyrénéens, pour recouvrir tout le Médoc au quaternaire. Ce type de sol, peu fertile, oblige la vigne à plonger ses racines à plusieurs mètres de profondeur afin de s'y alimenter.

Le *climat est de type océanique*. La pluviométrie est répartie de manière homogène tout au long de l'année avec des automnes plutôt pluvieux. Les *étés sont chauds et lumineux* sans être arides permettant une bonne maturation.

Le cépage dominant de cette appellation est le Cabernet Sauvignon, assemblé au Merlot et en moindre quantité au Petit Verdot.

**Cabernet Sauvignon** : apporte des tanins et des arômes complexes aux notes épicées. Cette variété entraîne une forte longueur en bouche très appréciable qui nous amène de la puissance. Ce type de vin permet un gros potentiel de garde.

**Merlot** : c'est un cépage ayant de la rondeur donnant des notes fruitées (cassis, mûrs, pruneaux, fruits noirs). Il est considéré comme un capteur d'alcool donnant des vins de 13 à 14°. Cependant, il reste soyeux n'ayant pas de côté agressif en bouche. Lorsqu'il est planté sur des sols argilo-calcaire, il se développe parfaitement et permet une longue garde.

**Petit Verdot** : apporte beaucoup de couleur au vin. C'est un cépage très tardif qui aime les sols riches en matière organique. Il apporte des notes florales tel que la violette. Il était très planté auparavant. Aujourd'hui, il peut représenter entre 5 et 10 % de la surface du vignoble.

Tous ces éléments cumulés font la réputation des vins produits. Ce sont généralement des vins *puissants, fruités* et *tanniques* permettant un temps de garde supérieur à 10 ans.