



Domaine de Grangeneuve Esprit de Grenache

Rhône, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een continentaal klimaat met relatief droge, warme zomers. De bodems zijn rijk aan kalk en graniet en bedekt met ronde keien.

VINIFICATIE: De oogst gaat drie weken in vaten waarin de temperatuur van de gistende massa kan oplopen tot wel dertig graden Celsius.

DRUIVEN: grenache

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Een elegante rode charmeur met nobele tannines, een elegante rondeur en prettige vlezigheid.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren als aperitief of als begeleider van lamsvlees, biefstuk met pepersaus en harde zilde kaasjes.

WEETJE: De Grenache druiven komen van wijnstokken die gemiddeld meer dan 70 jaar oud zijn. Ooit was de rivier de Rhône in dit gebied 20 kilometer breed.



Op de wijnen van Domaine de Grangeneuve kun je blindelings vertrouwen. Technisch goed verzorgd, zuiver en heerlijk fruitig. Terecht vormt Domaine de Grangeneuve al sinds zijn oprichting in 1964 een referentie voor de streek. Toen Odette en Henri Bour in 1964 het domein in Côteaux de Tricastin - sinds 2010 Grignan les Adhémar genaamd - kochten, was er in de wijde omgeving geen druivenstok te bekennen en groeiden er alleen maar eikenbomen en graan. Toch plantte het echtpaar Rhône-druiven aan en het gebied bleek uitermate geschikt voor wijnbouw! In tegenstelling tot veel druivenboeren in de Rhône besloot de familie Bour zelf wijn te gaan maken. Het domein wordt sinds 1980 geleid door Henri Jr. en onder zijn leiding groeide het uit tot een van de best gewaardeerde in de streek. De wijnen van Domaine de Grangeneuve worden gemaakt van typische Rhône druiven zoals grenache, syrah en viognier. Ze zijn zuiver en karaktervol en hebben een ontzettende goede prijs-kwaliteitsverhouding.