



Domaine de Grangeneuve La Truffière Syrah

Rhône, Frankrijk

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

VINIFICATIE: Direct na de oogst volgt vergisting en inweking gedurende ongeveer 3 weken in betonnen kuipen. Aansluitend volgt een aantal maanden opvoeding op nieuw eiken vaten.

DRUIVEN: syrah

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: Een kruidige wijn met zwoel rood fruit tonen en zoethout, een brede smaak en zachte tannines.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij vlees in saus, vederwild en stoofschotels van haas en hert.

WEETJE: De syrah druiven zijn afkomstig van stokken die aangeplant zijn in de jaren 60 van de vorige eeuw. Vaak geven oude wijnstokken in "mindere" wijnjaren hun allermooiste kwaliteit.



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.