



# Domaine de Grangeneuve Tentation de la Marquise BIO

Rhône, Frankrijk

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

**VINIFICATIE:** Het perssap ondergaat een drie weken durende inweking en vergisting op roestvrijstaal.

**DRUIVEN:** grenache, syrah

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 14,00%

**GEUR & SMAAK:** Aroma's van rood fruit als bessen en kersen. In de mond is de wijn elegant, rond gestructureerd en soepel.

**SERVEERSUGGESTIE:** Te serveren bij charcuterie, lichte vleesgerechten en zachte kaasjes.

**WEETJE:** Deze wijn is gecertificeerd biologisch. De naam van de wijn refereert aan de markiezin van Sévigné (1626-1696), een van de toonaangevendste schrijfsters uit de zeventiende eeuw, die inspiratie vond voor haar werk in het herkomstgebied van deze wijn.



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.