



Domaine de Grangeneuve Terre d'Épices

Rhône, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Continentaal klimaat met relatief droge, warme zomers. Terrassen bestaande uit kiezels, kasseien en omgevallen rotsen. De grond bestaat voornamelijk uit kalksteen.

VINIFICATIE: Traditionele vinificatie in betonnen tanks met temperatuurregeling tussen de 25 ° en 30 ° C. Een 3 weken lange gisting met veelvuldig overpompen om een goede extractie te krijgen. Daarna rijping in 228 liter Franse eiken vaten gedurende 12 maanden.

DRUIVEN: syrah (50%), grenache (50%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Vol en krachtig met een rijke en zachte structuur. De smaak is fris en elegant met donker fruit, zoethout, kruiden, toast door de 12 maanden houtrijping en mooi afgeronde tannines.

SERVEERSUGGESTIE: Mooie begeleider van gegrild rood vlees, stoof van konijn of haas, of harde kazen.



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.