



Domaine de Grangeneuve Viognier "V" Rhône, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een continentaal klimaat met relatief droge, warme zomers. De bodems zijn rijk aan kalk en graniet. In dit gebied heeft de Mistralwind grote invloed.

VINIFICATIE: Als de druiven geoogst zijn, gaan ze na ontstelen en inweking voor vergisting op vat. Dan volgt een aansluitende vijf maanden durende rijping op Allier eiken vaten van 500 liter.

DRUIVEN: viognier

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: Een krachtige wijn met boeiende geuren van vanille en abrikozen gecombineerd met noten, honing en gekonfijt fruit.

SERVEERSUGGESTIE: Goede aperitiefwijn en een prima begeleider van kreeft, gevogeltelever en Aziatische gerechten.

WEETJE: Enkele jaren geleden werd viognier geënt op oude wortelstokken van cinsault, in een bodem van vulkanisch gesteente, kalk en zand. De resultaten van deze 'nieuwe' aanplant waren zo uitstekend dat Henri Bour er een witte monocépage van maakt.



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.