



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.

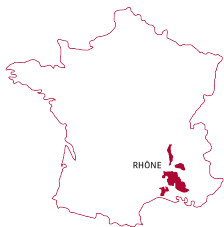
VINIFICATIE: Het perssap ondergaat een drie weken durende inweking en vergisting op roestvrijstaal.

DRUIVEN: grenache, syrah

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 dit domein al sinds zijn oprichting een referentie voor de streek. Toen Odette en Henri Bour het domein in 1964 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 1998 nam hun zoon Henri het stokje over. Onder zijn leiding groeide Domaine de Grangeneuve uit tot een van de best gewaardeerde wijnhuizen in de streek. Het succes is vooral te danken aan de hoge kwaliteitsnormen van Henri en zijn dochter Nathalie, die zo'n 10 jaar geleden het team kwam versterken. 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 ontzettend goede prijs-kwaliteitsverhouding.