



Agapes de Rieufret Graves Rouge

Bordeaux, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een zeeklimaat met (tegenwoordig) vaak warme zomers en milde winters. Het weer kan grillig zijn. De bodem is rijk aan kiezels, zoals de naam Graves al doet vermoeden.

VINIFICATIE: De fermentatie van het druivensap vindt plaats op roestvrijstalen tanks. Na de malolactische vergisting rijpt de wijn op nieuwe eikenhouten vaten.

DRUIVEN: cabernet sauvignon (80%), merlot (20%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: In de neus donker bessenfruit met kruidigheid. De wijn is prachtig in balans met vanille, cederhout en een lange, evenwichtige afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer de wijn op 16 tot 18°C bij gegrild rood vlees, bijvoorbeeld entrecôte, ribeye of côte de boeuf. Ook geschikt in combinatie met oude kazen.

WEETJE: Agapes betekent letterlijk 'feest' en is een verwijzing naar het jaarlijkse traditionele dorpsfeest van Saint-Michel-de-Rieufret.



Rieufret wordt geproduceerd door de familie Dufour. Al sinds 1814 produceert dit familiebedrijf wijnen in de appellaties Barsac en Sauternes vanuit Château Simon. Vandaag de dag is het domein 38 hectaren groot. De wijngaarden zijn te vinden in de appellaties Bordeaux, Graves, Barsac en Sauternes. Op dit moment worden de werkzaamheden van Château Simon uitgevoerd door drie generaties. Onder hen bevinden zich hoog geclassificeerde geologen en oenologen. Château de Rieufret is afkomstig uit het schilderachtige dorpje Saint-Michel-de-Rieufret in de Graves. In het dorp wordt ieder jaar traditiegetrouw het feest van St. Michaël de aartsengel gevierd, waarnaar de wijn is vernoemd.