



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 klei en kalksteen.

VINIFICATIE: Traditionele vinificatie in betonnen tanks met temperatuurregeling tussen 25-28°C. Een 3 weken lange gisting met veelvuldig overpompen om een goede extractie te krijgen. Daarna rijping in 228 en 500 liter vaten van Frans eiken gedurende 12 maanden.

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

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Vol en krachtig met een rijke en zachte structuur. De smaak is fris en elegant met braam, zwarte bes, zoethout, kruiden en 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 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.