



Domaine de Grangeneuve L'Initiale H

Rhône, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een continentaal klimaat met relatief droge, warme zomers. De bodems zijn rijk aan kalk en klei. De wijngaarden bevinden zich aan de oever van de Rhône.

VINIFICATIE: De druiven worden na de oogst onsteelt en daarna 10 dagen in vaten vergist op een temperatuur van 25-28°C. Daarna volgt een korte rijping in betonnen vaten.

DRUIVEN: grenache (65%), syrah (35%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Deze robijnrode wijn heeft in de neus expressieve aroma's van aardbei, aalbes, braam en kers. De wijn heeft een volle smaak en soepele tannines.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk licht gekoeld als aperitief in de zomer, maar tevens goed te combineren met charcuterie, verse kaas, quiches, gegrilde worstjes en gevogelte.

WEETJE: L'Initiale H verwijst naar de naam van de wijnmaker en eigenaar, Henri Bour.



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.