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 ontsteelt 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.

DOMAINE DE GRANGENEUVE
O & H BOUR - AOC Grignan Les Adhémar

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 du 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 ontzettend goede prijs-kwaliteitsverhouding.

Kwast WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978