



Domaine de Grangeneuve L'Instant Égoïste

Rhône, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een continentaal klimaat met relatief droge, warme zomers. De bodems zijn rijk aan kalk-kleistein en zand.

VINIFICATIE: De onsteelde druiven worden direct geperst. Fermentatie vindt plaats in temperatuur gereguleerde roestvrijstalen tanks. Daarna rijpt de wijn ongeveer drie weken in vaten op 12-15°C.

DRUIVEN: vermentino

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Kristalheldere gele wijn met subtiele tonen van grapefruit en pomelo in combinatie met rijp geel fruit en kamperfoelie. Ondanks zijn jeugdigheid heeft de wijn al iets romigs.

SERVEERSUGGESTIE: Past goed bij gegrilde vis, zeevruchten, schaaldieren, verse kaas en tempura.

WEETJE: Zoals de naam al zegt, 'het zelfzuchtige moment', zal je deze wijn na het proeven niet meer met anderen willen delen!



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.