



Domaine des Diables OR Ange

Provence, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een mediterraan klimaat met warme zomers en tamelijk milde winters. De bodem bestaat uit kalkrijke zand- en rode kleigrond vol met stenen.

VINIFICATIE: De druiven worden voor de vergisting ingeweekt met schillen en pitten. Na afloop rijpt de wijn 9 maanden in Franse eikenhouten demi-muids (600L).

DRUIVEN: vermentino (100%)

GEUR & SMAAK: Zeer aromatische wijn met lichte tannines. Fijne kruidige aroma's als salie en rozemarijn met een vleugje honing. Zacht in de mond, met milde tannines en een vleugje romigheid, ondersteund door prettige, frisse zuren.

SERVEERSUGGESTIE: Drink deze wijn als aperitief of in combinatie met verse pasta, vegetarische gerechten of pittige Aziatische maaltijden.

WEETJE: Het idee om een orange wine te maken, speelde al ongeveer 10 jaar in het hoofd van wijnmaker Guillaume Philip. De oranje kleur doet hem denken aan het najaar, maar het is ook de kleur die symbool staat voor het land van de MiP: Nederland.



DOMAINE DES DIABLES



Domaine des Diables is eigendom van Guillaume & Virginie Philip - welbekend van MiP. Dit 30 hectare tellende wijndomein ligt aan de voet van de berg Sainte Victoire in de Provençaalse gemeente Puylobier. De bodem rond het domein bestaat uit klei, leem en zand, een ideale samenstelling voor de productie van verfijnde, evenwichtige wijnen. Virginie en Guillaume hebben de wijngaarden vanaf het begin duurzaam bewerkt. De percelen staan permanent onder invloed van twaalf verschillende winden - waaronder de Mistral. Deze winden, in combinatie met het warme, droge klimaat, voorkomen de ontwikkeling van nagenoeg alle schimmelziekten en het gebruik van bestrijdingsmiddelen is dus nauwelijks nodig. De natuurvriendelijke aanpak en het gebruik van de modernste vinificatietechnieken levert heerlijk zuivere wijnen op. Met name hun rosé's zijn ongekend populair.