



Domaine de Grangeneuve Viognier "V"

Rhône, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een continentaal klimaat met relatief droge, warme zomers. De bodems zijn rijk aan klei en kalksteen. In dit gebied heeft de Mistralwind grote invloed.

VINIFICATIE: Als de druiven geoogst zijn, gaan ze na ontstelen en inweking voor vergisting op vat. Dan volgt een aansluitende tien maanden durende rijping op Allier eikenhouten vaten van 500 liter.

DRUIVEN: viognier (100%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Een krachtige wijn met boeiende geuren van vanille en abrikozen gecombineerd met noten, honing en gekonfijt fruit.

SERVEERSUGGESTIE: Goede aperitiefwijn en een prima begeleider van kreeft, gevogeltelever en Aziatische gerechten.

WEETJE: Enkele jaren geleden werd viognier geënt op oude wortelstokken van cinsault, in een bodem van vulkanisch gesteente, kalk en zand. De resultaten van deze 'nieuwe' aanplant waren zo uitstekend dat Henri Bour er een witte monocépage van maakt.



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.