



Domaine de Grangeneuve Vieilles Vignes

Rhône, Frankrijk

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

VINIFICATIE: De druiven vergisten in betonnen cuves, waar aansluitend ook de rijping van 18 maanden plaatsvindt.

DRUIVEN: grenache (50%), syrah (50%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Een kruidige wijn met zwoele tonen van rood fruit en een beetje zoethout. De Vieilles Vignes heeft een brede smaak met zachte tannines en een mooie kruidigheid en is heel elegant.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij geroosterd vlees, vederwild, zwarte truffel en rijpe kazen.

WEETJE: Cuvée van gelijke delen grenache en syrah, afkomstig van stokken die aangeplant zijn in de jaren 60 van de vorige eeuw. Deze Vieilles Vignes kan voorbeeldig rijpen.



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.