



Domaine de Grangeneuve La Truffière Syrah

Rhône, Frankrijk

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

VINIFICATIE: Direct na de oogst vindt, gedurende 3 weken, de inweking en vergisting plaats in RVS-tanks. Aansluitend volgt een rijping van 12 maanden op Franse eikenhouten vaten plaats.

DRUIVEN: syrah (100%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Een kruidige wijn met zwoele kers, framboos, braam, zwarte bes en zoethout, een brede smaak en zachte tannines.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij vlees in saus, vederwild en stoofschotels van haas en hert.

WEETJE: De syrah-druiven zijn afkomstig van stokken die aangeplant zijn in de jaren 60 van de vorige eeuw. Vaak geven oude wijnstokken in 'mindere' wijnjaren hun allermooiste kwaliteit.



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.