



Domaine de Grangeneuve Esprit de Grenache

Rhône, Frankrijk

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

VINIFICATIE: De oogst gaat drie weken in vaten waarin de temperatuur van de gistende massa kan oplopen tot wel 30°C.

DRUIVEN: grenache (80%), syrah (20%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: Een elegante rode charmeur met nobele tannines, een elegante rondeur en prettige vlezigheid.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren als aperitief of als begeleider van lamsvlees, biefstuk met pepersaus en harde zilde kaasjes.

WEETJE: De grenache-druiven komen van wijnstokken die gemiddeld meer dan 70 jaar oud zijn. Ooit was de rivier de Rhône in dit gebied 20 kilometer breed.



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.