Le Clos du Caillou Châteauneuf-du-Pape Les Safres Rouge

Rhône - Frankrijk

Kwaliteit heeft nu eenmaal zijn prijs. Dat geldt zeker in een gebied als Châteauneuf-du-Pape. De goede reputatie is gebaseerd op een kleine groep wijnhuizen die excelleert in kwaliteit. Het kleine Le Clos du Caillou in Courthézon is er een van. Sylvie Vacheron en Bruno Gaspard maken hier indrukwekkende biologische wijnen. Bijvoorbeeld deze fraaie Châteauneuf-du-Pape Les Safres, vernoemd naar de gelijknamige, compacte zandbodem die druiven voor fijne, elegante rode wijnen voortbrengt. Deze luxe Rhône met een Bourgondische verfijning heeft door de perfecte schilrijpheid van de druif een volle, ronde smaak met zachte tannines. Hij is gemaakt van grenache (95%) en mourvèdre (5%) van 65 jaar oude stokken en gedurende 14 maanden opgevoed in gebruikte foeders. Een grootse wijn, die bijvoorbeeld fantastisch smaakt bij kalkoen of een lamstajine.



Proefnotitie

Helderrood van kleur en verfijnd en kruidig van geur, met nuances van lichte rijpingstonen en gekonfijt fruit. De smaak is zacht, mild en aromatisch van inzet, met een evenwichtige en aanhoudende finale.

Drinken bij

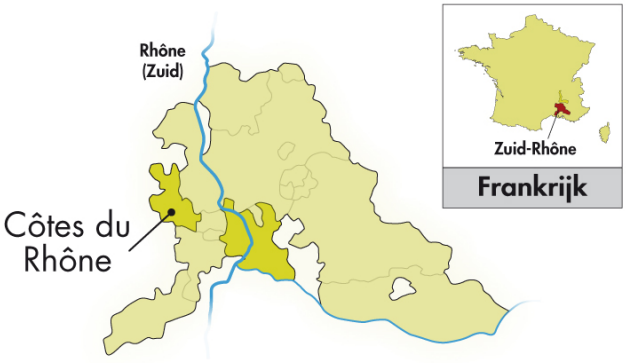
Fraaie wijn bij gevogelte of licht gekruide gerechten.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf drie à vier jaar na de oogst, zeker tien tot vijftien jaar houdbaar.

Druivenrassen

95% Grenache Noir, 5% Mourvèdre



BIO

aarts Wijnen

Aarts Wijnen BV
Beeksestraat 29
4841 GA Prinsenbeek
076-5412870
www.aartswijnen.nl