Le Clos du Caillou Côtes du Rhône Nature

Rhône - Frankrijk

Op Le Clos du Caillou maken Sylvie Vacheron en Bruno Gaspard alle wijnen biologisch. Met Le Nature nemen ze deze benadering zelfs nog een stapje verder. Deze wijn is gemaakt met zo min mogelijk menselijk ingrijpen en toevoegingen, zoals sulfiet. Het idee daarachter is dat Le Nature zo optimaal het karakter van de druiven en het terroir weerspiegelt. Hij is gemaakt van biologisch geteelde en met de hand geoogste Rhônedruiven grenache, carignan en mourvèdre, aangeplant op zandbodems. Na een strenge selectie vergisten de trossen in z'n geheel (voor een extra fruitig karakter), zonder toegevoegd sulfiet. Tot slot rijpt de wijn kort in roestvrijstalen tanks, waarna hij wordt gefilterd en gebotteld. Wat een intens fruit, energie en finesse! Natuurwijn of niet, dit is fantastische, verfijnde en onderscheidende Côtes du Rhône.



Proefnotitie

Licht robijnrode kleur. Open, finesserijke geur met tonen van pruimen, kersen en munt. Levendig en intens fruitig in aanzet; soepel van smaak met versmolten tannine en goede frisheid. Romig en mild in de afdronk.

Drinken bij

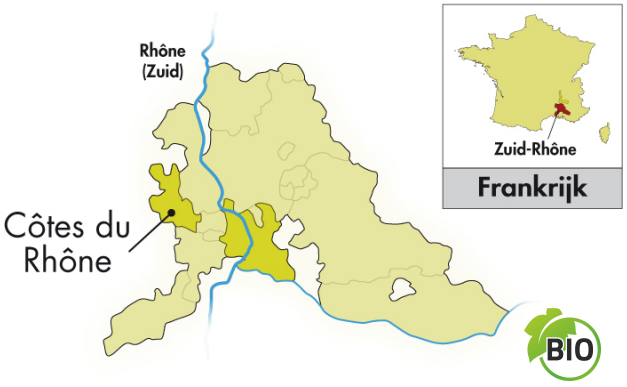
Mooi bij kruidige, stevige (stoof)gerechten, maar ook geschikt buiten de maaltijd om. Op warme dagen licht gekoeld het lekkerste.

Houdbaarheid

Nu op dronk; tenminste houdbaar tot zes jaar na de oogst.

Druivenrassen

75% Grenache Noir, 20% Carignan, 5% Mourvèdre



aarts Wijnen

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