

# CUVÉE LES GALETS

2016

## DOMAINE LES APHILLANTHES

---

|             |   |
|-------------|---|
| Druif       | Grenache, Mourvèdre, Syrah                      |
| Land        | Frankrijk                                       |
| Regio       | Côtes du Rhône                                  |
| Bodem       | rode klei, kalk en silex                        |
| Lagering    | betonnen cuves                                  |
| Stijl       | Fruitig rood met structuur                      |
| Serveren    | 18°C  |
| Bewaring    | 5 jaar  |
| Alcohol %   | 14,50 %   |
| Inhoud      | 0,75 l  |
| Gastronomie | Gegrild rund, lam, zuidere gerechten met tomaat |
| Gerecht     |   |



---

## Omschrijving

Wijn vanop het plateau van Plan de Dieu, een plateau met rode klei, kalk en silex. Assemblage van 60% Grenache, 20% Mourvèdre en 20% Syrah. Spontaan vergist in, betonnen cuves gedurende 25-30 dagen. Daarna opvoeding gedurende 18 maanden in dezelfde betonnen cuves. Diepe pure kleur. Een neus van pruimen, vijg en veel kruiden (thijm, laurier, oregano,...). Stevige structuur en een massa fruit.

---

## DOMAINE LES APHILLANTHES

Reeds jaren zijn we fan van Domaine Les Aphillantes. Nu zijn we trots hen in ons gamma te kunnen verwelkomen. In Travaillan, tussen Orange en Vaison la Romaine, vind je Domaine Les Aphillantes. Daniel et Hélène Boule runnen dit familiale wijndomein sinds 1999. Ze zijn ondertussen reeds de vierde generatie wijnbouwers. Tot 1999 verkocht dit domein alle druiven aan een coöperatieve. Daniel en Hélène gooiden het over een andere boeg. Ze beseften al snel dat de druiven van zo'n bijzonder goede kwaliteit waren dat ze de uitdaging van het wijnmaken zelf wilden aangaan en met succes. De typische Rhône druiven zijn op het domein aangeplant: de focus is Grenache, maar daarnaast vinden we ook Syrah, Mourvèdre, Carignan, Cunoise, Viognier, Roussanne en Clairette. Eén van hun meest unieke wijngaarden ligt in de appellatie Rasteau. Er staan wijnstokken uit het jaar 1921. Dit jaartal, 1921, is dan ook de naam van hun cuvée uit Rasteau. Sinds 2007 werken ze biodynamisch en zijn ze Ecocert gecertificeerd. De meeste aandacht gaat duidelijk naar de wijngaarden. Het fruit moet zo gezond mogelijk zijn bij de oogst. Het oogsten gebeurt volledig manueel en alles wordt spontaan vergist. In de kelder verkiezen ze minimale interventie. Ze gebruiken zowel betonnen cuves als houten vaten. We starten met 3 wijnen: Rouge Carmin, Cuvée Les Galets en 1921 Rasteau.