

# RASTEAU - CUVÉE 1921

## 2015

### LES APHILLANTHES

---

Druif	Carignan, Grenache, Mourvèdre
Land	Frankrijk
Regio	Côtes du Rhône
Bodem	rode klei, kalk
Lagering	barrique
Stijl	Krachtig rood met structuur
Serveren	18°C
Bewaring	10 jaar
Alcohol %	14,50 %
Inhoud	0,75 l
Gastronomie	het betere vleeswerk, wild
Gerecht	

---



## Omschrijving

Deze cuvée krijgt de naam van de datum wanneer de Grenache stokken zijn aangeplant. De hellingen van Rasteau zijn op het zuiden gericht en hebben een bodem van kalk en klei. De wijngaarden liggen op een hoogte van 280 meter. Lage rendementen van 20hl, spontane vergisting in beton en daarna een lagering op barrique. Assemblage van 90% Grenache, aangevuld met Carignan en Mourvèdre.

Wijnjournaliste Simonne Wellekens (De Standaard Magazine, 05/12/2020) selecteerde deze wijn in de rubriek 'hemelse wijnen'.  
Helemaal mee eens!

UITVERKOCHT

---

## 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 en 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 echter 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 ligt bij Grenache, maar daarnaast vinden we er 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.

---