

VIEILLES VIGNES

2015

LES APHILLANTHES

Druif	Grenache, Mourvèdre
Land	Frankrijk
Regio	Côtes du Rhône
Bodem	rode klei, kalk en silex
Lagering	50% betonnen cuves, 50% houten vaten
Stijl	Rond, complex
Serveren	18°C
Bewaring	10 jaar
Alcohol %	14,5 %
Inhoud	0,75 l
Gastronomie	Wild en rund
Gerecht	



Omschrijving

Wijn van wijnstokken die meer dan 60 jaar oud zijn, gelegen op het plateau van Plan de Dieu, een plateau met rode klei, kalk en silex. Assemblage van 80% Grenache, 20% Mourvèdre. Spontaan vergist in betonnen cuves gedurende 35 dagen onder gecontroleerde temperatuur. Daarna verdere rijping gedurende 18 maanden in vaten van 228 liter (50%) en in betonnen cuves (50%). Dieprode kleur. Een neus van donker fruit, pruimen, amandelen en laurier. Complexe structuur, ronde smaak en lange afdronk.

HERFSTACTIE: 5 KOPEN, 1 GRATIS

Nu betaal je voor 6 flessen 85 euro (i.p.v. 102 euro)

LES APHILLANTHES

Reeds jaren zijn we fan van Domaine Les Aphillanthes. 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 appellation 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.
