

CUVÉE 1921, RASTEAU

2019

LES APHILLANTHES

Alcohol %	14,50%
Bewaarpotentieel	10 jaar vanaf oogstjaar
Bodem	Rode klei, kalk
Druivenras	Carignan, Grenache, Mourvèdre
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Stevige vleesgerechten, wild, lam, zachte kazen
Jaargang	2019
Lagering	Barrique
Land	Frankrijk
Regio	Rhône
Serveren	In een breed glas op 16-17°
Smaakprofiel	Droog
Soort	Rode wijn
Stijl	Krachtig, kruidig, structuur
Wijndomein	Les Aphillanthes



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.

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 Aphillanthes. Daniel en Hélène Boulle runnen dit familiale wijndomein sinds 1987. 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. Sinds 1999 produceren ze hun eigen wijn.

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

Vinikus & Lazarus

Endepoelstraat 3A 017
3210 Linden



+32 16 43 73 78

info@vinikusenlazarus.be

www.vinikusenlazarus.be

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.

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.