LES GALETS, CÔTES DU RHÔNE

2020

LES APHILLANTHES

Alcohol %	14,00%
Bewaarpotentieel	6-7 jaar vanaf oogstjaar
Bodem	Rode klei, kalk en silex
Druivenras	Grenache, Mourvèdre, Syrah
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Gegrild rund, lam, zuiderse gerechten met tomaat
Jaargang	2020
Lagering	Beton
Land	Frankrijk
Regio	Rhône
Serveren	In een breed glas op 16-17°
Smaakprofiel	Droog
Soort	Rode wijn
Stijl	Medium, sappig
Wijndomein	Les Aphillanthes



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.

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, Counoise, Viognier, Roussanne en Clairette. Eén van hun meest unieke

Vinikus & Lazarus

Endepoelstraat 3A 017
3210 Linden

vinikus & lazarus
authentic terroir wines

+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.