VIEILLES-VIGNES, PLAN DE DIEU

2015

LES APHILLANTHES

Alcohol %	14,50%
Bewaarpotentieel	10 jaar vanaf oogstjaar
Bodem	Rode klei, kalk en silex
Druivenras	Grenache, Mourvèdre
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Stevige vleesgerechten, wild, lam, zachte kazen
Jaargang	2015
Lagering	50% beton, 50% hout
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

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.

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

Vinikus & Lazarus

Endepoelstraat 3A 017
3210 Linden

vinikus & lazarus
authentic terroir wines

+32 16 43 73 78

info@vinikusenlazarus.be

www.vinikusenlazarus.be

ook Syrah, Mourvèdre, Carignan, Counoise, 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.

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.