



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

DOMAINE MAS CRÉMAT, GRENAT

<u>Producent :</u>	Jeannin-Mongear
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Rivesaltes
<u>Type wijn:</u>	Zoete wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	15,5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Grenache noir

Beschrijving:

Rivesaltes is een wijngebied tegenaan de Spaanse grens in Zuid-Frankrijk. De wijnstokken krijgen er erg veel zon en staan op een bodem van schistes (leisteën). De wijnen in de regio zijn karaktervolle wijnen met een mooie gastronomische waarde. Het 35ha grote domein kwam in 1990 in handen van een familie uit Bourgondië. Naast de rode en droge witte wijnen staat de streek ook bekend omwille van zijn rode en witte zoete wijnen. Deze Rivesaltes is gemaakt van 100% grenache noir geplant op harde schistes. Tijdens de gisting wordt, aan 15°, het proces stopgezet door toevoeging van alcohol (mutage). De gisting stopt waardoor natuurlijke suikers in de wijn blijven en de wijn gerekend wordt bij de zoete wijnen. In de neus ruiken we cassis en kersen. Zoete aanzet met fluwelen tannine en de speelse smaak van rood fruit. Meer info : www.mascremat.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 14-15° bij een chocolade dessert gecombineerd met rood fruit zoals aardbei, framboos,... Eveneens passend bij sterke kazen (Stilton).

Bewaartijd:

2-3 jaar



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

DOMAINE MAS CRÉMAT, GRENAT

<u>Producent :</u>	Jeannin-Mongear
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Rivesaltes
<u>Type wijn:</u>	Zoete wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	15,5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Grenache noir

Beschrijving:

Rivesaltes is een wijngebied tegenaan de Spaanse grens in Zuid-Frankrijk. De wijnstokken krijgen er erg veel zon en staan op een bodem van schistes (leisteën). De wijnen in de regio zijn karaktervolle wijnen met een mooie gastronomische waarde. Het 35ha grote domein kwam in 1990 in handen van een familie uit Bourgondië. Naast de rode en droge witte wijnen staat de streek ook bekend omwille van zijn rode en witte zoete wijnen. Deze Rivesaltes is gemaakt van 100% grenache noir geplant op harde schistes. Tijdens de gisting wordt, aan 15°, het proces stopgezet door toevoeging van alcohol (mutage). De gisting stopt waardoor natuurlijke suikers in de wijn blijven en de wijn gerekend wordt bij de zoete wijnen. In de neus ruiken we cassis en kersen. Zoete aanzet met fluwelen tannine en de speelse smaak van rood fruit. Meer info : www.mascremat.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 14-15° bij een chocolade dessert gecombineerd met rood fruit zoals aardbei, framboos,... Eveneens passend bij sterke kazen (Stilton).

Bewaartijd:

2-3 jaar