



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



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

DOMAINE GIRAUD, GRENACHES DE PIERRE **BIO**

DOMAINE GIRAUD, GRENACHES DE PIERRE **BIO**

Producent : Marie en Pierre Giraud

Producent : Marie en Pierre Giraud

Werelddeel: Europa

Werelddeel: Europa

Land: Frankrijk

Land: Frankrijk

Appellatie: Châteauneuf-du-Pape

Appellatie: Châteauneuf-du-Pape

Type wijn: Rode wijn

Type wijn: Rode wijn

Alcoholgehalte: 15%

Alcoholgehalte: 15%

Inhoud: 75cl

Inhoud: 75cl

Druivenras(sen): Grenache

Druivenras(sen): Grenache

Beschrijving:

Châteauneuf-du-Pape is wellicht één van de meest tot de verbeelding sprekende appellaties van Frankrijk. Ze bevindt zich in de Zuidelijke Rhône-vallei nabij Avignon. Het kleine dorpje Châteauneuf is omgeven door talrijke wijngaarden bezaait met grote keien. Deze keien absorberen overdag de zonnewarmte en geven die 's nachts terug af. Dit resulteert in gulle en krachtige wijnen. Marie en Pierre Giraud groeiden langzaam door op het familiale bedrijf en leiden nu volledig het domein. Bovendien werken ze op volgens de biodynamie. In enkele jaren tijd slaagden ze er in om topwijnen te maken. Hun gedrevenheid kent geen grenzen. De grenache voor deze wijn komt uit Le Crau en Pignan. 2 Lieu-dits waar vader Giraud (Pierre) erg aan gehecht was. De stokken zijn meer dan 100 jaar oud en brengen naast de kracht een prachtige elegantie in de wijn. De druiven worden geplukt in verschillende passages. Alleen de rijpe druiven worden geplukt. De wijn wordt niet gefilterd om alle kwaliteiten van de jus te behouden. Na de gisting rijpt de wijn 18 maanden op beton. We ruiken impressies van tabak, gestoofd fruit en pruimen op alcohol. Krachtige mondstructuur met aroma's van fruitcompote van aarbei en kersen aangevuld met tijm en andere zuiderse kruiden (garrigue). Meer info op www.domainegiraud.fr

Beschrijving:

Châteauneuf-du-Pape is wellicht één van de meest tot de verbeelding sprekende appellaties van Frankrijk. Ze bevindt zich in de Zuidelijke Rhône-vallei nabij Avignon. Het kleine dorpje Châteauneuf is omgeven door talrijke wijngaarden bezaait met grote keien. Deze keien absorberen overdag de zonnewarmte en geven die 's nachts terug af. Dit resulteert in gulle en krachtige wijnen. Marie en Pierre Giraud groeiden langzaam door op het familiale bedrijf en leiden nu volledig het domein. Bovendien werken ze op volgens de biodynamie. In enkele jaren tijd slaagden ze er in om topwijnen te maken. Hun gedrevenheid kent geen grenzen. De grenache voor deze wijn komt uit Le Crau en Pignan. 2 Lieu-dits waar vader Giraud (Pierre) erg aan gehecht was. De stokken zijn meer dan 100 jaar oud en brengen naast de kracht een prachtige elegantie in de wijn. De druiven worden geplukt in verschillende passages. Alleen de rijpe druiven worden geplukt. De wijn wordt niet gefilterd om alle kwaliteiten van de jus te behouden. Na de gisting rijpt de wijn 18 maanden op beton. We ruiken impressies van tabak, gestoofd fruit en pruimen op alcohol. Krachtige mondstructuur met aroma's van fruitcompote van aarbei en kersen aangevuld met tijm en andere zuiderse kruiden (garrigue). Meer info op www.domainegiraud.fr

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 18° bij rood vlees met boschampignons, eventueel een zoete toets in het gerecht, hertekalf, ... of bij kaas als de wijn wat verouderd is.

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 18° bij rood vlees met boschampignons, eventueel een zoete toets in het gerecht, hertekalf, ... of bij kaas als de wijn wat verouderd is.

Bewaartijd: 15-20 jaar

Bewaartijd: 15-20 jaar