



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

EMILIEN JEAN, ANTHOPHILA

<u>Producent :</u>	Emilien Jean
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Côtes du Marmandais
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Malbec, cabernet franc, abouriou

Beschrijving:

Côtes du Marmandais is een kleine appellatie op een boogscheut van Bordeaux. De meeste wijnen worden door de coöperatieve geproduceerd. Alleen Elian Da Ros was hierop een uitzondering. Tot deze jonge man in 2016 zijn vader kon overtuigen om zich terug te trekken uit de coöperatieve om zodat hij zijn eigen wijn kon maken. Van meet af koos Emilien voor een biologische teelt en het gebruik van de lokale druif abouriou. Een rijzende ster in zijn regio ! Deze gastronomische wijn is en klepper. Hij rijpt 18 maanden op eiken vaten en dat is nodig om het geconcentreerde fruit te temperen en te leiden naar een mooie evolutie. De Anthophila is een assemblage van 1/3 malbec, 1/3 cabernet franc en 1/3 van de lokale cÅ©page abouriou. De neus is nog wat gereserveerd maar na het walsen ruiken we de kersen en het rode fruit. Ook is er een zekere kruidigheid te bespeuren. De mond is rijk en vol met een erg mooie frisheid die de wijn lengte geeft. De tannine zijn present maar zitten mooi verweven.

Wijn & Gerecht:

Dit is een gastronomische wijn die je bij voorkeur lucht geeft in een karaf. Serveer aan 18° bij rood vlees of een stukje wild.

Bewaartijd:

5-8 jaar



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

EMILIEN JEAN, ANTHOPHILA

<u>Producent :</u>	Emilien Jean
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Côtes du Marmandais
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Malbec, cabernet franc, abouriou

Beschrijving:

Côtes du Marmandais is een kleine appellatie op een boogscheut van Bordeaux. De meeste wijnen worden door de coöperatieve geproduceerd. Alleen Elian Da Ros was hierop een uitzondering. Tot deze jonge man in 2016 zijn vader kon overtuigen om zich terug te trekken uit de coöperatieve om zodat hij zijn eigen wijn kon maken. Van meet af koos Emilien voor een biologische teelt en het gebruik van de lokale druif abouriou. Een rijzende ster in zijn regio ! Deze gastronomische wijn is en klepper. Hij rijpt 18 maanden op eiken vaten en dat is nodig om het geconcentreerde fruit te temperen en te leiden naar een mooie evolutie. De Anthophila is een assemblage van 1/3 malbec, 1/3 cabernet franc en 1/3 van de lokale cÅ©page abouriou. De neus is nog wat gereserveerd maar na het walsen ruiken we de kersen en het rode fruit. Ook is er een zekere kruidigheid te bespeuren. De mond is rijk en vol met een erg mooie frisheid die de wijn lengte geeft. De tannine zijn present maar zitten mooi verweven.

Wijn & Gerecht:

Dit is een gastronomische wijn die je bij voorkeur lucht geeft in een karaf. Serveer aan 18° bij rood vlees of een stukje wild.

Bewaartijd:

5-8 jaar