

COTES DU RHONE Blanc Sec Domaine Grand Romane

COTES DU RHONE Blanc Sec Domaine Grand Romane

In 1929 richt Pierre Amadiou zijn wijnhuis op om onder andere de hoogstaande wijnen afkomstig van zijn klein familiedomein (7 hectare) zelf te bottelen en verkopen. In de loop der jaren worden wijngaarden bijgekocht en vandaag is het de 2e en 3e generatie die het roer in handen hebben. Hun voortreffelijke wijnen zijn het resultaat van een zeer zorgvuldig doorgedreven selectie en vinificatie waar traditie, vernieuwing en respect voor de natuur hand in hand gaan. Het zijn geen industriële producten maar 'echte' wijnen die hun huidige hoge kwaliteitsniveau te danken hebben aan de van vader op zoon doorgegeven ontdekkingen en zeer specifieke kennis van de eigen wijngaarden tot in elk kleinste detail. Dit is door de ligging van zijn wijngaarden eigenlijk een witte Gigondas, maar aangezien Gigondas een herkomstbenaming is die alleen voor rode wijnen mag gebruikt worden, is dit dus een 'Côtes Du Rhône AOC.'. Hij is gemaakt van de Zuid Franse druif 'Clairette' en werd gevinifieerd op voor 100% nieuwe eiken vaten, vrij spectaculair in deze prijsklasse! Hij blijft na de vinificatie nog 6 maanden 'sur lie' rijpen in diezelfde eiken vaten. Het resultaat is een heel volle, ronde witte wijn met zowel in geur en smaak aangenaam rijp fruit. De eiktoets blijft zeer discreet op de achtergrond en is mooi verweven in het geheel. Hij is heel lekker bij crustacés op basis van garnalen en gamba's, bij allerlei rauwkostsalades, visterrines en vissalades. Ook mooi bij gepocheerde of gebakken zoet- of zoutwatervis. Drink deze voortreffelijke witte Rhône best tussen zijn eerste en derde of vierde jaar en dit op ongeveer 11 graden. Heel mooi!

En 1929, Pierre Amadiou crée son négoce de vins et décide de mettre en bouteilles et de commercialiser lui-même les vins de son petit domaine familial qui couvre à peine 7 hectares. Les affaires marchent si bien qu'il achète d'autres vignobles. Aujourd'hui c'est la deuxième et la troisième génération qui dirige la maison. Les vins, toujours excellents, sont le résultat d'une sélection, d'une vinification et d'un élevage soignés, dans un heureux mariage d'innovation, de respect du terroir et des traditions. Au contraire des vins industriels ce sont des vins «authentiques» qui doivent leur qualité au savoir-faire passé de père en fils et à la connaissance approfondie des vignobles et des terroirs. Par la situation du vignoble, ce vin est un gigondas blanc, mais comme l'appellation Gigondas A.O.C. ne peut être utilisé que pour les vins rouges, il porte l'appellation Côtes du Rhône A.O.C. Elaboré à base de la clairette, cépage typiquement méridional, le vin a fermenté en fûts de chêne neufs à 100 %, vinification peu usuelle dans cette gamme de prix ! Après la fermentation, il a été élevé sur ses lies pendant six mois dans les mêmes fûts neufs. Résultat : un vin ample et rond, caractérisé par des fruits mûrs au nez et en bouche et un boisé discret parfaitement intégré. Ce vin blanc distingué accompagnera judicieusement les crustacés à base de crevettes et de gambas, les salades de crudités, les terrines et les salades de poissons. Il fera aussi l'affaire sur les plats de poisson poché ou cuit. A servir frais à environ 11 degrés, de préférence entre sa première et sa troisième ou quatrième année.

Artikelnummer:	663I
Land:	Frankrijk
Regio:	Côtes-du-Rhône
Appelatie:	AC Côtes-du-Rhône
Druivensoort:	Clairette
Alcohol:	14%
Rijping op vaten:	

N°:	663I
Pays:	France
Région:	Côtes-du-Rhône
Appellation:	AC Côtes-du-Rhône
Cépage:	Clairette
Alcohol:	14%
Viellissement en fûts:	moins de 6 mois