



# Chateau Roubine Côtes de Provence Cru Classé



*Dit chateau, dat geleid wordt door de charmante Valérie Rouselle, is één van de achttien domaines die de classificatie Cru Classé mogen voeren in de Provence. De unieke ligging in een soort natuurlijke kom is al ver voor onze jaartelling ontdekt door de Grieken. Die plantten hier de eerste stokken van Syrah, Grenache en Tibouren. Deze druivenrassen vindt u hier nog steeds en daarnaast nog een tiental anderen.*

De Cuvée Classique is een typische Provençaalse wijn waarin de "terroir" mooi tot uiting komt. De druiven worden 's nachts geoogst en iedere druivensoort wordt apart gevinificeerd. Na de fermentatie wordt van de verschillende druiven een evenwichtige wijn samengesteld.

## Cuvée Classique Blanc 2009

*Sémillon, Ugni-blanc, Rolle*

Een prachtige cuvee van deze typische Provence-druiven.

De wijn geeft een complexe en uitgesproken neus met een vleugje limoen.

De smaak is fris en vol met hints van ananas en citrus.

Serveertemperatuur: 10° - 12°

Wijn en spijs: als aperitief, bij sushi, gegrilde vis en zachte geitenkaas.



## Cuvée Classique Rouge 2007

*Syrah, Cabernet-Sauvignon, Grenache, Carignan*

Na de assemblage heeft de wijn gedurende 2 jaar gerijpt op grote eikenhouten vaten.

De neus geeft kersen, laurier en een vleugje tabak. De afdronk is lang met aangename tannines.

Serveertemperatuur :14° -16° (iets gekoeld drinken dus!)

Bewaarcapaciteit: 5 tot 10 jaar

Wijn en spijs: Rund- of varkensvlees met blauwe kaassaus en hartig/zoet combinaties zoals eendenborst met lavendelhoning en diverse oosterse gerechten.



De Terre de Croix is de "Cuvée Prestige" van Chateau Roubine.

Door het beste van de klassieke en moderne wijntechnieken te combineren worden deze bij uitstek gastronomische wijnen gecreëerd door één van de beste oenologen uit de regio. Het zijn voortreffelijke maaltijdbegeleiders!

## **Terre de Croix Blanc 2007**

*Sémillon*

De druiven worden 's nachts en met klein rendement geoogst.

De fermentatie vindt plaats in nieuwe eikenhouten fusten gedurende 8 tot 10 dagen.

Gedurende 6 maanden worden de fijne "lie's" door stokroeren vermengd.

Een neus van abrikoos en perzik. De smaak is boterig en in de afdronk vindt u een prettig zuurtje.

Serveertemperatuur: 10° - 12°

Bewaarcapaciteit: ten minste 5 jaar

Wijn en spijs: kalfsvlees (zwezerik, blanquette de veau) omelet met truffel en geitenkaas in olie.



## **Terre de Croix Rouge 2004**

*Syrah, Cabernet-Sauvignon, Grenache*

De druiven zijn afkomstig van de oudste stokken van het domein.

Van iedere druivensoort wordt de wijn apart 10 tot 14 maanden gerijpt in barriques.

De wijn wordt geassembleerd in grote eikenhouten vaten.

De neus geeft kersen en bosbessen. De smaak is mondvullend maar toch lichtvoetig en de afdronk lang,

Serveertemperatuur: 15° - 17°

Bewaarcapaciteit: tenminste 10 jaar

Wijn en spijs: wild (hert) en gerijpte koekazen.



De inSpire is de "Tête de Cuvée" van Chateau Roubine.

Met de natuur als belangrijkste inspiratiebron en de druiven van de allerbeste percelen wordt een wijn gemaakt die behoort tot het beste wat de Provence te bieden heeft. Dit zijn alle drie wat je noemt krachtpatzers.

Een wijn die in menig sterrenrestaurant in Frankrijk geschonken wordt.

## inSpire Blanc 2008

*Sémillon, Clairette, Rolle*

De druiven worden zorgvuldig geselecteerd en met klein rendement geoogst (<30hl/ha) en geven een rijkdom aan aroma door hun schilweking. De neus van appel en een tikje grapefruit geven deze wijn een frisse toon. In de mond geeft hij venkel en citrus met wat aardse tonen. De afdronk is lang en aangenaam.

Serveertemperatuur: 11° - 12°

Bewaarcapaciteit: 4-6 jaar

Wijn en spijs: vis met sauzen, gerechten met saffraan, curry en pittige oosterse gerechten



## inSpire Rosé 2009

*Tibouren, Clairette*

De zeldzame Tibouren-druif groeit op één van de oudste gedeelten van de wijngaard en wordt in de koelte van de nacht op volle rijpheid geoogst. De wijn heeft een neus van gedroogde abrikozen en bessen. In de mond zijn daarnaast hints van bloemen en zoethout te ontdekken. Een complexe wijn met veel diepgang en lengte!

Serveertemperatuur: 10° - 11°

Bewaarcapaciteit: 2-3 jaar

Wijn en spijs: coquilles st. Jacques, zee-egels, vis en gevogelte en natuurlijk salade niçoise.



## inSpire Rouge 2006

*Syrah, Cabernet-Sauvignon*

De Syrah-druif overheerst. De stoere en aromatische eigenschappen van deze druif geven samengebracht met de Cabernet-Sauvignon een opmerkelijk subtiele, lichtvoetige en elegante wijn. De neus geeft truffel, leer en ceder. In de mond zijn het rood fruit, laurier en een tikje koffie die de smaak bepalen.

Serveertemperatuur: 15° - 17°

Bewaarcapaciteit: 8-12 jaar

Wijn en spijs: wild (haas, ree), biefstuk met pepersaus en harde kazen.

