



# Clos d'Albizzi

## Cassis

*Clos d'Albizzi*  
Grand cru de Provence

*Sinds 1523 is dit domein in handen van de familie Albizzi en haar nazaten. De huidige eigenaar, Francois Dumon, is de twintigste generatie in directe lijn. Cassis was het eerste gebied in de Provence met een eigen appellation contrôlée. Dit domein is één van de slechts 14 wijngaarden binnen de appellation. Door de ligging vrijwel direct aan zee profiteren zij van de koele zeewind tijdens de warme mediterrane zomers. Francois maakt zijn wijnen in geheel eigen stijl, gebaseerd op de tradities van de voorgaande generaties zonder daarbij de hedendaagse ontwikkelingen op vinologisch gebied uit het oog te verliezen.*

### **Clos d'Albizzi Rosé 2009, Appellation Cassis Contrôlée**

*Grenache 50%, Mourvèdre 50%*

De druiven worden met de hand geplukt. De wijn heeft een explosieve neus van exotisch fruit en een frisse, minerale smaak.

Serveertemperatuur 9° - 11°

Wijn en spijs: frisse salades of gewoon om een warme zomeravond mee door te komen.

**Deze wijn is  
helaas uitverkocht**

### **Clos d'Albizzi Blanc 2009, Appellation Cassis Contrôlée**

*Marsanne 30%, Clairette 40%, Ugni blanc 30%*

De druiven worden met de hand geplukt. Na de malolactische gisting wordt de wijn gedurende 6 maanden op de lie's gelagerd. De neus geeft subtiele hints van venkel en kweeper. In de mond proeft men honing, een beetje jodium en aangename zuren..

Serveertemperatuur: 9° - 12°

Wijn en spijs: perfect bij vis, schaal- en schelpdieren, maar ook zeer aangenaam bij gekruide gerechten en geitenkaas



Francois Dumon maakt naast de witte wijnen waar de streek haar faam aan dankt, nog een tweetal bijzondere wijnen. Ten eerste een rode wijn die als gevolg van zijn unieke samenstelling niet aan de eisen van de appellation voldoet en daardoor als Vin de Table door het leven gaat.

Desondanks smaakt hij ook prima bij de open haard! Daarnaast maakt hij als één van de weinigen in de Provence de traditionele Vin Cuit. Iedere maker van deze zoete wijn heeft zijn eigen recept dat angstvallig geheim gehouden wordt.

## Les Albizzi Rouge 2008, Vin de Table

*Grenache 50%, Mourvèdre 50%*

De druiven worden met de hand geplukt. Tijdens de gisting wordt de wijn dagelijks overgeheveld en daarna gedurende 12 maanden gelagerd in houten vaten (barriques). De neus geeft gekonfijte kersen, peper en subtiele houttonen. De smaak is delicaat met prettige tannine's en aangenaam lang.

Serveertemperatuur: 15° - 18°

Bewaarcapaciteit: 4 tot 8 jaar

Wijn en spijs: wild en talloze Provençaalse vleesspecialiteiten zoals verschillende daubevarianten en pied et paquets marseillais of gewoon om zo van te genieten.



## Les Albizzi, Vin Cuit

*Clairette*

De druiven worden met de hand geplukt. Door de most te verwarmen wordt een geconcentreerde wijn met de nodige rest-suikers gemaakt. De wijn wordt gedurende 8 weken gelagerd in barriques.

De neus is complex met tonen van kweeper, caramel en gekonfijte sinaasappel.

De smaak is zoet van honing maar dankzij het frisse karakter van de Clairette-druif niet zwaar.

Serveertemperatuur: 9° - 12°

Bewaarcapaciteit: heel lang!

Wijn en spijs: zoet/zout gerechten, desserts (la pompe a huile provençale is het traditionele kerstdessert in de Provence) foie gras of olieballen!

