



Domaine de l'Olivette



Bandol

Al meer dan 2 eeuwen wordt dit domein liefdevol beheerd door de familie Dumoutier. Zij vinden het belangrijk om de karakteristieke eigenschappen van hun terroir te koesteren zonder daarbij de technologische ontwikkeling in de wijnbouw uit het oog te verliezen. In hun cave vindt je dan ook naast de traditionele eiken foudres moderne thermogereguleerde rvs-vaten. Jean-Luc Dumoutier, de nazaat die thans het bedrijf bestiert, heeft niet alleen een passie voor wijn maar ook voor kunst en jazz. Er worden dan ook regelmatig exposities en muziekevenementen op het domein georganiseerd.

Méthode Traditionelle

Mourvèdre

Een unieke sprankelende wijn gemaakt van de jonge aanplant mourvèdre. Bepaald geen apéritief, wel een uitdaging voor de avontuurlijke sommelier. Zeer beperkt leverbaar.

Serveertemperatuur: 9° - 11°
Wijn en spijs: gemberijs

**Er is van deze
wijn helaas nog
geen foto
beschikbaar**

Blanc 2009 A.O.C. Bandol

Clairette, Sauvignon, Ugni-Blanc

Deze complexe witte wijn krijgt enige tijd rijping in grote houten vaten (foudres). Hij geeft een expressieve neus van amandelen, kruiden en citrus. In de mond is hij prachtig in balans met veel rijp fruit en een klein zoetje.

Serveertemperatuur: 13° - 14°
Bewaarcapaciteit: tot 5 jaar
Wijn en spijs: apéritief, foie gras en fruits de mer.



Rosé 2010 A.O.C. Bandol

Mourvèdre, Grenache, Cinsault

De krachtige mourvèdre geeft een aromatische wijn met in de neus citrus en Provençaalse kruiden. De smaak is rond, lang en fris met rood fruit en kruiden.

Serveertemperatuur: 13° - 15° (niet te koud drinken dus!)
Wijn en spijs: wit vlees en kruidige gerechten. Een maaltijdbegeleider bij uitstek.

**Er is van deze
wijn helaas nog
geen foto
beschikbaar**

Rouge 2006 A.O.C. Bandol

Mourvèdre, Grenache, Syrah, Carignan

Zoals het een Bandol betaamd wordt deze wijn van hoofdzakelijk Mourvèdre gemaakt. De neus geeft in eerste instantie veel rijp fruit, peper en lichte houttonen. In de mond is hij vol, krachtig en lang met tonen van kersen, inkt en zachte tannines.

Serveertemperatuur: 18°

Bewaarcapaciteit: 8 tot 12 jaar

Wijn en spijs: wild, harde kazen, geroosterd vlees met krachtige sauzen.



Rouge Cuvée Speciale 2003 A.O.C. Bandol

Mourvèdre

Een grote wijn van een groot jaar. Deze wijn begint nu op dronk te komen maar kan nog vele jaren mee. Hij heeft een bouquet van zondoorstoofd fruit en kruiden. De smaak is sappig, zeer geconcentreerd met een aangenaam bittertje in de finale.

Serveertemperatuur: 18°

Bewaarcapaciteit: tenminste 15 jaar

Wijn en spijs: deze wijn is de ideale begeleider van groot wild.

**Er is van deze
wijn helaas nog
geen foto
beschikbaar**