



Domaine des Anges

Ventoux



Dit domein, gelegen op een heuvel pal ten zuiden van de Mont Ventoux, is sinds ruim 10 jaar in Ierse handen. Ciaran Rooney volgde zijn opleiding tot wijnmaker in Zuid-Afrika en werkte vervolgens bij gerenommeerde wijnbouwers in Australië, Nieuw-Zeeland, Californië en Bordeaux (o.a. bij Lafite-Rothchild) totdat hij in 1998 zijn plek vond aan de voet van de Mont Ventoux. Na eerst de wijngaarden onder handen genomen te hebben en de cave gemoderniseerd, maakt hij thans wijnen die, volgens de internationale wijnpers, het beste uit deze streek vertegenwoordigen.

Blanc 2010

30% Roussane, 30% Grenache Blanc, 20% Bourboulenc, 20% Clairette

De druiven worden met de hand geplukt. De Roussane gist op eikenhouten vaten, de andere druiven op rvs. Na de assemblage wordt de wijn gedurende 3 maanden op delie gelagerd. De wijn heeft een bouquet van citrusfruit en peer en een volle doch frisse smaak met subtiele hints van limoen en ananas.

Serveertemperatuur: 9° - 12°

Wijn en spijs: deze wijn is een uitstekende begeleider van zoetwatervis zoals forel en snoekbaars, maar ook bijvoorbeeld vitello tonato.



Rosé 2010

50% Grenache, 50% Cinsault

De Cinsault druiven krijgen na de oogst 24 uur schilweking en de Grenache wordt gemaakt volgens de zgn. bloedingsmethode (saigné), hierbij worden de druiven licht gekneusd en laat men het sap er uit lekken.

De neus geeft hints van aardbei en frambozen. In de mond proeft men rijp zomerfruit en aangename zuren.

Serveertemperatuur: 9° - 11°

Wijn en spijs: heerlijk bij frisse salades, geitenkaas en konijn of gewoon op een zomerse dag in de tuin, op het balkon of op een terras.



Rouge 2007

65% Grenache, 35% Syrah

De druiven worden met de hand geplukt van geselecteerde percelen met verschillende grondsoorten. De wijn wordt gedurende 9 maanden gelagerd tot aan de botteling. De neus geeft frambozen en kersen. De smaak van rood fruit is vol en lang met zachte tannines in de afdronk.

Serveertemperatuur: 15°-17°

Bewaarcapaciteit: 5 tot 8 jaar

Wijn en spijs: ideaal bij rood vlees, wild konijn en harde kazen, of om zo van te genieten.



L'Archange is de top cuvée" van Domaine des Anges.

Van de zorgvuldig geselecteerde druiven van de allerbeste percelen wordt wijn gemaakt die zich meten met de beste wijnen uit de zuidelijke Rhône-streek.

Blanc l'Archange 2008

Roussane

De druiven worden met de hand geplukt. De wijn ondergaat geen malolactische gisting en wordt gedurende 4 maanden op de lie gelagerd.

De wijn heeft een neus van citrusfruit en een frisse smaak met subtiele hints van limoen en citroenkruid.

Serveertemperatuur: 9° - 12°

Wijn en spijs: perfect bij rivierkreeft, -gegrilde- coquilles st-Jacques, tonijnbiefstuk of eendenborst met honingsaus.



Rouge l'Archange 2006

80% Syrah, 20% Grenache (vieilles vignes)

De druiven worden met de hand geplukt van de drie mooiste percelen met stokken ouder dan 40 jaar. De syrah wordt 12 maanden in barrique's gelagerd.

In de Guide Hachette 2008 werd deze wijn beloond met 2 van de maximaal 3 sterren.

De neus geeft kersen en pruimen. De smaak van donker fruit met subtiele houttonen is vol en lang. Deze wijn is op dronk, maar zal zich nog minstens de komende 3 jaar blijven ontwikkelen.

Serveertemperatuur: 16°-18°

Bewaarcapaciteit: 8 tot 12 jaar

Wijn en spijs: deze wijn is een perfecte begeleider van klassiekers zoals; tournedos Rossini, boeuf Stroganoff of patrijs!

