



# Domaine de Sauvecanne

## Côtes de Provence



*Philippe Caillol is een voormalig leerling van Bernard Scarone van Domaine du Révaou. Na een universitaire studie informatica en een aantal jaren in de grootstedelijke wereld van bits en bytes gewerkt te hebben besloot hij het roer volledig om te gooien en zich te wijden aan de wijnbouw. In 2006 heeft hij twee percelen nabij Pierrefeu-du-Var gekocht. Hij doet vrijwel al het werk in de wijngaard zelf, alleen voor de handmatige pluk huurt hij hulp in en voor de wijnmakerij maakt hij gebruik van de faciliteiten van Domaine du Révaou. Zijn productie van totaal 7 ha wijngaard bedraagt slechts 40.000 flessen per jaar. Inmiddels is hij gecertificeerd biologisch wijnbouwer. Zijn keuze om wijnboer te worden heeft hij puur uit liefde voor het vak gemaakt en deze liefde is te proeven in iedere slok van zijn wijnen!*

### **Cuvée Londine Rouge 2008**

*70% Carignan, 30% Syrah*

De kleur is donkerpaars en het bouquet weelderig met veel zwart fruit. In de mond is de Carignan duidelijk herkenbaar met geconfijt fruit plus een vleugje bittere chocola.

Serveertemperatuur: 16° -17°

Bewaarcapaciteit: 4 tot 6 jaar

Wijn en spijs: rood vlees, lamsvlees en wild of om zo van te genieten.



### **Méthode Provençale Rosé**

*100% Syrah*

Een bijzondere bruisende rosé gemaakt van de Syrah-druif. De neus geeft rood fruit en mandarijn, hij combineert perfect het sprankelende karakter van een mousserende wijn met de kracht van de Syrah.

Serveertemperatuur: 10° - 12°

Wijn en spijs: ideaal Provençaalse hors d'oeuvres of bij desserts met vers fruit.



### **l'Introuvable Rouge 2008**

*70% Carignan, 30% Syrah*

Deze wijn heeft 1 jaar lagering in barriques (kleine eiken vaten van 225 liter) gekregen. De totale productie is slechts 1500 flessen per jaar! De kleur is diep paars en de neus geeft kruiden en vanille. De smaak van zwart fruit is harmonieus met zachte tannines.

Serveertemperatuur: 16° -17°

Bewaarcapaciteit: 4 tot 6 jaar

Wijn en spijs: lamsvlees, wild en geitenkaas.

