



Domaine du Révaou

Domaine du Révaou

Côtes de Provence



Dit domein, gelegen in het gehucht Les Troisième Borrels op 15 kilometer ten noorden van Hyères en de Middellandse Zee, is sedert 1898 in bezit van de familie Scarone. Vanaf 1994 beheert Bernard Scarone de 24 ha wijngaarden en sinds 10 jaar mag hij het predicaat Agriculture Biologique voeren. Hij is daarmee één van de pioniers op het gebied van de biologische wijnbouw in de Provence en heeft vele prijzen en onderscheidingen in de wacht gesleept voor zijn wijnen. Hij is tegenwoordig leermeester voor menig jonge wijnbouwer die de kunst van de biologische wijnbouw wil leren. Hij heeft een zeer herkenbare strakke stijl van wijnmaken.

Blanc 2009

95% Rolle, 5% Clairette

De Rolle, gecombineerd met een pietsie Clairette geeft een heldere bijna kleurloze wijn. De wijn heeft een bouquet van verse citroen, een hint van verveine en lichte rooktonen. De smaak is overweldigend doch zacht, vettig en licht gerookt met wat ananas, banaan en een frisse dot citroen.

Serveertemperatuur: 10° - 12°

Wijn en spijs: lichtgegrilde (Middellandse-)zeevis, zachte geitenkazen of bij pittig gekruide gerechten.



Rouge 2008

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan

Deze druiven geven de wijnen een prachtige diep purperen kleur. De neus geeft peper en veel zwart fruit met lichte tonen van donkere nougat en chocola. De smaak van bosbessen en zwarte bessen is aangenaam lang met prettige tannines in de afdronk.

Serveertemperatuur: 16° - 17°

Bewaarcapaciteit: 4 tot 6 jaar

Wijn en spijs: rood vlees met bospaddestoelensaus, lamsvlees en schapenkaas.

De cuvée Prestige komt van de beste percelen van de wijngaard, de druiven worden uitsluitend handmatig geoogst en geselecteerd.



De cuvée Prestige komt van de beste percelen van de wijngaard, de druiven worden uitsluitend handmatig geoogst en geselecteerd.

Rouge 2006 Cuvée Prestige

40% Syrah, 30% Grenache, 15% Cinsault, 15% Carignan

Een bijzonder geconcentreerde wijn die enige maanden lagering op fust heeft gekregen. De neus geeft donker fruit met lichte tonen van kruiden en chocola. De smaak is aangenaam lang vol zwart fruit met zachte tannines in de afdronk.

Serveertemperatuur: 16°-17°
Bewaarcapaciteit: 5 tot 10 jaar
Wijn en spijs: wild en gevogelte.



Cuvée la Grande Restanque Blanc 2009

Rolle, Clairette, Ugni-Blanc

Deze wijn is lichtgeel van kleur. De neus heeft uitgebreid pallet van typisch Provençaalse geuren zoals venkel, amandel en acacia-honing en ook nog gegrild brood en een tikje jodium. Deze tonen komen in de smaak terug met volop volume en een prettige droge afdronk.

Serveertemperatuur: 10°-12°
Wijn en spijs: ideaal bij zeewolf met venkel, tong in boter en andere gebakken zeevis, gevogelte en vette kazen.



Cuvée la Grande Restanque Rosé 2009

40% Cinsault, 30% Grenache, 30% Syrah

De kleur is licht fuchsia roze. De wijn heeft een neus van zoet fruit met een hint van verse peper en een frisse smaak met subtiele hints van bosaardbeitjes.

Serveertemperatuur: 10°-12°
Wijn en spijs: een aperitiefwijn bij uitstek.



Cuvée la Grande Restanque Rouge 2009

60% Syrah, 20% Grenache, 20% Carignan

De kleur is donkerrood tot paars.

De neus geeft gekookt fruit, gekonfijte vijgen en aardbeienconfiture. De smaak van donker fruit met tonen van drop en peper is vol en lang.

Serveertemperatuur: 16°-17°

Bewaarcapaciteit: 3 tot 5 jaar

Wijn en spijs: gegrild vlees en koude vlees(-waar)schotels.

