



Domaine la Goujonne

Côtes de Provence

DOMAINE
LA GOUJONNE

Domaine la Goujonne is een echt familiebedrijf van een van oorsprong Duitse familie die via Algerije in Zuid-Oost Frankrijk is terecht gekomen. Wijn maken hebben ze altijd al gedaan en ze weten als geen ander hoe je in deze droge streek het beste uit de druif kan toveren.

Nabij het dorpje Cabasse verbouwt Domaine La Goujonne op circa 30 ha haar druiven op traditionele wijze en met respect voor de natuur (volgens de methodes van het predicaat "Agriculture Raisonnée"). Onkruid wordt waar nodig weggeschoffeld (dus niet bespoten) en de oogst wordt met de hand gedaan. Het resultaat is een wijn met een typische "gout du terroir".

Côtes de Provence Blanc 2009

Rolle, Ugni-blanc (vieilles vignes)

Doordat de wijn geen malolactische vergisting heeft ondergaan is hij levendig en fris. De rolle overheerst en geeft de wijn haar kenmerkende neus. In de mond heeft de wijn een verbluffende balans tussen zoet, zuur en bitter en in de afdronk zit een aangenaam botertje.

Serveertemperatuur: 10° - 12°

Wijn en spijs: een uitstekende begeleider van een divers kaasplateau!



Côtes de Provence Rosé 2010

Grenache, Cinsault (vieilles vignes)

Een typische licht roze Provence-rosé, fris en fruitig.

De wijn geeft een aangenaam bouquet van rood fruit en viooltjes. In de mond proeft men wederom veel fruit en mineralen, welke prettig lang blijven hangen.

Serveertemperatuur: 10° - 11°

Wijn en spijs: (koude) kipgerechten, tapas en barbecue of gewoon op een zomers terras.



Côtes de Provence Rouge 2006

Syrah, Grenache, Mourvèdre (vieilles vignes)

Met ongeveer 45% syrah en 25% mourvèdre een lekkere stoere wijn met veel karakter.

De kleur is dieppaars. De neus geeft een beetje stal en Provençaalse kruiden.

In de mond veel zwart fruit en bijzonder lange afdronk.

Serveertemperatuur: 15° - 17°

Bewaarcapaciteit: is nu uitstekend op dronk, maar zal zich nog zeker tot 2011 blijven ontwikkelen.

Wijn en spijs: lamsbout, rundvlees en daube (Provençaals stoofvlees).



Coteaux Varois en Provence

Binnen de jonge appellation Coteaux Varois (en Provence) is door een aantal producenten in korte tijd een hoog kwaliteitsniveau bereikt dankzij zorgvuldige en vaak biologische wijnbouw.

Het domaine in de buurt van Tourves is ongeveer 20 ha groot en de druiven voor deze wijn komen van geselecteerde percelen met stokken tot 30 jaar oud.

De Coteaux Varois van Domaine La Goujonne is een typische wijn voor deze streek die met respect voor het product en de aarde waaruit hij voortkomt gemaakt wordt.

Coteaux Varois en Provence Blanc 2010

Ugni-blanc, Rolle

De ugni-blanc wordt direct na de oogst geperst en de rolle wordt na schilweking gedurende 3 à 4 uur zachtjes geperst. Dit geeft een heldere witte wijn die ruikt naar oranjebloesem en bananen.

In de mond geeft hij een mooie zoet/zuur balans met hints van ananas en citrusfruit.

Serveertemperatuur: 10° - 12°

Wijn en spijs: rauwkost, vis, diverse kazen of op een warme dag in de schaduw van een grote boom.



Coteaux Varois en Provence Rosé 2010

Cinsault, Grenache

De druiven worden 's ochtends direct na de oogst geperst als ze nog fris en koel zijn van de nacht.

Het resultaat is een frisse bleke rosé. De wijn geeft een aangenaam bouquet van frambozen en rood fruit. De smaak is zacht, mineraalachtig en aangenaam lang.

Serveertemperatuur: 10° - 11°

Wijn en spijs: vis, tapas, zomerse salades en barbecue en op het terras.



Coteaux Varois en Provence Rouge 2008

Cabernet-Sauvignon, Grenache, Syrah

De oogst en de vinificatie worden voor iedere druivensoort apart gedaan.

De kleur is donker, bijna zwart. De neus geeft rood fruit, zwarte bessen en kruiden. De smaak is vol en de afdronk lang met zachte tannines.

Serveertemperatuur: 14° - 16°

Bewaarcapaciteit: 4 - 5 jaar



De Coteaux Varois en Provence Réserve is de top cuvée van Domaine la Goujonne. Het is een product gemaakt met veel liefde voor de oude stokken en een hoop noeste arbeid. Deze stokken zijn 60 jaar oud en groeien op de oudste percelen van het domaine. De druiven worden hier met de hand geselecteerd en geplukt. De wijn wordt tot aan de botteling "opgevoed" op de lie zodat de druiven hun aroma's ten volle aan de wijn mee kunnen geven.

Coteaux Varois en Provence Réserve Blanc 2010

Rolle, Ugni-blanc

De rolle (vermentino) is duidelijk aanwezig maar dankzij de assemblage met ongeveer 20% ugni-blanc niet overheersend.

In het bouquet vindt men ananas en een hint van menthol.

In de mond citrusfruit met een aangenaam grapefruit bittertje in de afdronk.

Serveertemperatuur: 10° - 12°

Wijn en spijs: (zoetwater-)vis, kalfsvlees en Provençaalse geitenkaas zoals Banon.



Coteaux Varois en Provence Réserve Rosé 2010

Cinsault, Grenache, Syrah (vieilles vignes)

Prachtige koperkleurige rosé met ongeveer 20% syrah.

In het bouquet vindt men dennen en geel en rood fruit. De smaak is fris mineraal en mondvullend.

Serveertemperatuur: 10° - 11°

Wijn en spijs: perfect bij salade niçoise, gegrild vlees of (vis-)gerechten met saffraan.



Coteaux Varois en Provence Réserve Rouge 2007

Cabernet-Sauvignon, Grenache, Syrah (vieilles vignes)

De cabernet-sauvignon is dominant en geeft een verfijnde wijn met veel fruit.

De kleur is violet en de neus geeft bosbessen en bramen. In de mond wederom veel zwart fruit en de afdronk is lang met aangename tannines.

Serveertemperatuur: 14° - 16°

Bewaarcapaciteit: 5 tot 8 jaar

Wijn en spijs: rood vlees en pasta met vleessaus (bolognese).

