



Magnum assortiment

Château Dalmeran Les Baux de Provence

Rosé Saignée 2010

Grenache, Cinsault, Cabernet-Sauvignon

De kleur is frambozen tot zalmroze en het bouquet weelderig met veel rood fruit. In de mond zijn het aalbessen, grapefruit en een vleugje garrigue. De afdronk is lang met prettige zuren en wat kruidigheid.

Serveertemperatuur: 11° -13°

Wijn en spijs: tartaar van rauwe tonijn, pittige gerechten, salades .



Château Dalmeran Les Baux de Provence

Château Dalmeran 2003

Syrah, Grenache, Cabernet-Sauvignon

Deze wijn heeft 2 jaar lagering in eiken vaten gekregen om na de assemblage in de fles verder te rijpen. De kleur is diep paars tot zwart en de neus geeft rode bessen en vanille. De smaak van zwart fruit en wat leer is geconcentreerd doch elegant.

Serveertemperatuur: 17° -18°

Bewaarcapaciteit: 15 tot 25 jaar

Wijn en spijs: Haute-Cuisine! Uiteraard vlees, wild en gevogelte maar bij een eerdere kookwedstrijd won een gerecht met in Lardo di Collonato gebakken mul op brood!



Domaine de la Citadelle Luberon

Les Artèmes Rouge 2005

50% Syrah, 40% Grenache, 10% Carignan

De druiven worden met de hand geplukt van geselecteerde percelen met stokken van tenminste 20 jaar oud. Een deel van de wijn wordt gedurende 12 maanden gelagerd op oudere vaten. De neus geeft bramen en kruiden. De smaak van zwart fruit is vol en lang met een subtiel pepertje in de afdronk.

Serveertemperatuur: 15° -17°

Bewaarcapaciteit: tenminste 8 tot 10 jaar

Wijn en spijs: ideaal bij gegrild wild.



Domaine de la Citadelle Luberon

Gouverneur St Auban Rouge 2006

70% Syrah, 30% Grenache (vieilles vignes)

De druiven worden met de hand geplukt van de oudste stokken op het hoogstgelegen deel van het domein. Na de gisting wordt de wijn gedurende 12 maanden in barriques gelagerd. De neus is overweldigend en geeft kruiden en rood fruit. De smaak van donker fruit met subtiele houttonen is vol en lang.

Serveertemperatuur: 16° - 18°

Bewaarcapaciteit: tot 15 jaar

Wijn en spijs: bij deze topwijn in de stijl van de klassieke wijnen uit Hermitage en Gigondas horen klassiekers uit de Franse keuken zoals; gigot de chevreuil grand veneur en canard à l'orange of bijvoorbeeld fazant!



Clos Cibonne Côtes de Provence

Tradition Rosé 2009 A.O.C. Côtes de Provence

Tibouren, Grenache

Deze bijzondere rosé rijpt op foudres (eiken vaten van 5000 liter). Zowel in de neus als in de mond vindt men veel kruiden en een aangenaam pepertje.

Serveertemperatuur: 12° - 14°

Bewaarcapaciteit: 3 tot 5 jaar

Wijn en spijs: de ideale begeleider van gerechten uit de Provençaalse keuken.



Clos Cibonne Côtes de Provence

Cuvée Tibouren Rouge 2009 A.O.C. Côtes de Provence

Tibouren, Grenache

Een unieke rode wijn op basis van een unieke druif. Hoewel relatief licht van kleur is het een krachtige wijn met veel fruit en de kenmerkende kruidigheid van de Tibouren.

Serveertemperatuur: 14° - 16°

Bewaarcapaciteit: 3 tot 5 jaar

Wijn en spijs: droge worst, kazen, geroosterd vlees.



Clos Cibonne **Côtes de Provence**

Cuvée Vieilles Souches Rouge 2007 A.O.C. Côtes de Provence

Tibouren, Grenache, Syrah

Deze wijn heeft 1 jaar lagering in foudres gekregen. De kleur is diep paars en de neus geeft leer, zwart fruit en kruiden. De smaak is prachtig in balans met een geweldige finesse.

Serveertemperatuur: 16° - 18°

Bewaarcapaciteit: meer dan 10 jaar

Wijn en spijs: wilde eend, gans, patrijs.



Château Henri Bonnaud **Palette**

Cuvée Château, Rose 2010

Grenache, Mourvèdre, Cinsault

Een bijzondere rosé gemaakt volgens de saignée-methode. Een vijfde deel van de wijn krijgt 8 maanden houtlagering. In de neus geeft hij florale en minerale tonen, de smaak is lang en complex met citrus en zoethout.

Bewaarcapaciteit: 3 tot 5 jaar

Serveertemperatuur: 10° - 12°

Wijn en spijs: Rauwe ham met verse vijgen, gegrilde gamba's, nagerechten met rood fruit



Château Henri Bonnaud **Palette**

Cuvée Château, Rouge 2007

Grenache, Mourvèdre, Vieux Carignan

Deze wijn heeft 18 maanden houtlagering gekregen, de helft in kleine en de andere helft in grote vaten. De kleur is diep paars en de overweldigende neus geeft kruiden en vanille. De smaak van zwart fruit is harmonieus met zachte tannines en een indrukwekkend lange afdronk.

Serveertemperatuur: 16° - 17°

Bewaarcapaciteit: tenminste 10 jaar, nu bij voorkeur eerst nog decanteren.

Wijn en spijs: lamsvlees, wild en geitenkaas.



Château Saint Louis la Perdrix Costières de Nîmes

Cuvée Marianne Rouge 2004

90% Syrah, 10% Grenache

Deze wijn heeft een prachtige donkerrode kleur en de neus geeft donker fruit en gebrande koffie. De smaak is mooi gestructureerd en harmonieus met kruidige tonen en zachte tannines.

Serveertemperatuur: 15° - 17°

Bewaarcapaciteit: 5 tot 10 jaar.

Wijn en spijs: (groot) wild, rosbief en belegen harde kazen.

