



Les Ecuries des Prunelles Rouge

Algemeen

Het domein Bruno Andreu is gelegen in het hart van de Languedoc (Pézenas aan de voet van de Cévennes). Het domein gaat prat op traditionele wijnbouw met elegante toetsen.

Bernard Jany en Bruno Andreu trachten natuurlijke wijnen met een moderne toets te brengen. Het familiedomein is reeds sinds 1792 in handen van de familie Jany. Sinds 1981 hebben Bernard en Marie-Josèphe Jany besloten het wijngoed over te nemen. Een nieuwe wind waaide doorheen de wijngaarden. Technieken en methodes werden aangepast en zorgden ervoor dat ze snel tot het meest vooruitstrevende domein van de regio werden beschouwd.

De wijngaarden situeren zich tussen de Middellandse zee en de bergen met een unieke terroir als resultaat. In de wijngaarden beoefent men de zogenaamde Lutte Raisonnée-methode, waarbij zo weinig als mogelijk gebruik wordt gemaakt van chemicaliën, pesticiden, ...

Les Ecuries bestaat uit 40% Grenache, 40% Syrah en 20% Mourvèdre. Na de manuele pluk worden de druiven geperst en rijpen ze gedurende 9 maanden in Franse eiken vaten (nieuw en 2de wijn).

Soort

Rood fijn

Bodem en ondergrond

Gravel, Stenen, Zandsteen

Druif

Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah

Land

Frankrijk

Regio

Languedoc-Roussillon

Jaargang

2021

Rijping

Oude vaten

Vatrijping

9 maanden

Cépage/Assemblage

Assemblage

Kleur

Intens kersenrood.

Geur

In de neus duidelijke aroma's van rijp zwart fruit (4-vruchten), vanille, kruiden (provençaal) en een frisse munt-toets die het geheel afsluiten. Elke druif zorgt voor zijn specifiek karakter. Grenache eerder voor het aardse, Syrah voor het fruitige (en licht kruidige) en mourvèdre voor het frisse en kruidige.

Smaak

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - www.lartduvin.be - koen@lartduvin.be
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



In de mond volle wijn met frisse toets. Nog jong maar reeds mooi tot ontwikkeling gekomen. Weinig tannines en evenwichtig versmolten.

Gastronomie

Lekker bij: BBQ, Charcuterie, Kalfsvlees, Kazen, Pastagerechten, Rundsvlees, Varkensvlees, Vederwild, ...

Lekker bij

BBQ, Charcuterie, Gevogelte, Kalfsvlees, Kazen, Pastagerechten, Rundsvlees, Varkensvlees, Vederwild

Alcoholgehalte

13.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

6 jaar