

## Technische fiche

<b>Naam van de wijn</b>	Alain jaume Clos de Sixte
<b>Jaar</b>	2017
<b>ruif</b>	Grenache noir 50%, Syrah 35%, Mourvèdre %
<b>Land/streek</b>	Côtes du Rhône, Frankrijk
<b>Terroir</b>	De wijngaard Lirac kijkt op Châteauneuf du Pape aan de andere kant van de Rhône. De terrassen zijn van kwarts (gerolde kiezels) met rode klei. Een minder gekende appellatie maar met geologische voordelen
<b>Aroma's</b>	Diep paars-rode kleur. Dominante aroma's van geconfijt rood en zwart fruit, vooral cassis, braambessen en zwarte bessen. Daarnaast lichte peper toets en kruidig. Volle aanzet en kruidig. In de afdronk at zoethout en peper. Een verrassende lange afdronk. Een pittige rode wijn, het broertje van de Château-neuf.
<b>Vinificatie/élevage</b>	18 dagen macceratie. Fermentatie in inox vat. 14 maand op beton gerijpt en 30% op eikenhouten vaten.
<b>Info Domein</b>	Geworteld in het noorden van Châteauneuf du Pape zet de familie Jaume het beroep van wijnboer voort sinds 1826. Dit beroep is een erfgoed maar vooral ook een passie. De wijngaarden van Grand Veneur, Clos de Sixte en Château Mazane worden verbouwd volgens het protocol van de biologische landbouw.
<b>Wijn&amp;gerecht</b>	Kruidige gerechten op de bbq zoals lams-, varken-, of kalfsvlees

