

Technische fiche

Naam van de wijn	Alain jaume Grand Veneur 'Les Champavins'
Jaar	2019
Prijs	€13.00
ruif	Grenache noir 70%, Syrah 20%, Mourvèdre 10%
Land/streek	Côtes du Rhône, Frankrijk
Terroir	de percelen zijn gelegen aan de noordelijke rand van de Châteauneuf Du Pape en wordt gesplitst door een klein stenen pad. De ondergrond is vooral kiezelsteen met aan de bovengrond vooral grote rolkeien. Deze stenen verzamelen overdag de warmte en gaan geven savonds de warmte af die de wijnstokken nodig hebben.
Aroma's	Mooie granaat-rode kleur. Een uitzonderlijke neus, bijna een Châteauneuf gevoel. Zwart fruit, braambessen, cassis. Onderliggend wat garrigue, tijm en rozemarijn. Hintje van zoethout. De geur van de wijn verteld het mediteraans gevoel. De mond volle aanzet, met de garrigue, peper en zoethout. Strakke maar achteraf gesmolten tanninestructuur. De rondheid van de Grenache-druif geeft de wijn een mooie afdronk. De 'baby Châteauneuf'
Vinificatie/élevage	Fermentatie in roestvrij staal regelmatig sponsen. 18 dagen gisting daarna 12 maand in 3-4 jaar oude eiken vaten.
Info Domein	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.
Wijn&gerecht	Rundsvlees, lam, wild



