



DE WIJNUNIE VLAANDEREN

Domaine de la Grave Prestige Rouge

- 2015 - 



Land: Frankrijk

Streek: Bordeaux

Appelatie: AOC Bordeaux Supérieur

Classificatie:

Domein: Domaine de la Grave, een pittoresk verblijf gebouwd op het einde van de 18de eeuw, is de bakermat van de familie Roche. Symbool van het domein is het torentje met daarin de bel, die werd aangebracht in 1876 door de toenmalige eigenaar priester Papeteau. Sindsdien is er een wijncultuur ontstaan die nu reeds 130 jaar z'n bestaan kent. Mede dankzij een groep van vlaamse investeerders heeft Domaine de la Grave geïnvesteerd in een uiterst moderne infrastructuur. Koppel dit aan de kennis en ervaring van de familie Roche en men kan besluiten dat Domaine de la Grave één van de beste wijnen in z'n appellatie geworden is.

Bodem: Kleikalkgrond / gravel / zanderig

Leeftijd: De wijnstokken zijn tussen 20 en 60 jaar oud.

Positie: Volledig zuid-gericht op lichte hellingen.

Opbrengst: Per hectare bevinden zich max. 5000 wijnstokken om de groei en rijping van de druiven te bevorderen.

Oogst: Volledig met de hand geplukt. Volledig behandeld volgens 'lutte raisonnée' waarbij men bijvoorbeeld het sproeien zal beperken tot het uiterste minimum dat aanbevolen wordt door het AOC.

Vinificatie: Er vindt reeds een selectie van de druiven plaats op het veld en in de cave, waarbij enkel de beste druiven worden geselecteerd. Onttristing en kneuzen van de druiven voor het bevorderen van de extractie (inzake kleur en smaak). Maximale extractie van kleur en aroma's door verschillende remontages. De maceratie (weken van de druiven) duurt 5 weken onder constante controle van de temperatuur (26-28°C tijdens de gisting). Op nieuwe eiken vaten (50%) gelagerd gedurende 12 maanden met 100% luchtvochtigheid.

Druivenras: Merlot 100%

Proefnotitie: Intens kersenrood van kleur. Zeer complexe neus met enerzijds het fijn gerookte (afkomstig van het eiken vat) en anderzijds vers rood fruit. In de mond een mooie volle wijn, 'charnu' (vlezig, sappig), stevig met aanwezige tannines die wijzen op het bewaarpotentieel. Kan nog bewaren tot 2027. Ideale begeleider bij rood vlees, ook gegrilde vleesgerechten (barbecue) geven een mooie harmonie met de wijn.

Voor meer informatie: www.dewijnunievlaanderen.be

