

Clément Daniel Vacqueyras

Proefnotitie: Diep, rode kleur met aroma's van zwart fruit, viooltjes en wilde kruiden.

Specificaties

Producent: Clément Daniel

Druivenrassen: Grenache, Syrah, Mourvèdre & Carignan

Land van herkomst: Frankrijk

Streek / Gebied: Zuidelijke Rhône; Gelegen op de twee gemeenten Vacqueyras en Sarrians in de Vaucluse, aan de voet van Dentelles.

Sluiting: kurk

Categorie: rood

Alcoholpercentage: 14,5%

Smaakprofiel: Elegant, zwarte bessen, subtiel pepertje

Vinificatie: De druiven zijn handmatig en ook machinaal geplukt, waar de fermentatie plaatsvindt op gecontroleerde temperaturen. Fermentatieproces duurt een week langer dan de Vinsobres. Daaropvolgend blijft de wijn circa 8 maanden op betonnen vaten om meer structuur te krijgen. Bewaarpotentie van gerust 3-4 jaar.

Wijn & spijs: Te serveren bij Boeuf Bourguignon, lasagne of lamsgerechten. Serveertemperatuur advies; 14-16 graden.

Achtergrondinformatie: Clément Daniel, afkomstig van een traditionele familie uit de Rhônevallei, heeft ervoor gekozen om een eigen signatuur te creëren en de passie voor wijnen uit de Rhônevallei te delen. Karakteristiek, authentiek en prestigieus in de stijl. In de voetsporen van het terroir waar de wijnen vandaan komen. Het terroir bestaat uit zanderig klei en kiezelstenen. Samen met betrouwbare wijnbouwers, waar de familie al jaren mee werken. Alleen de beste druiven worden geselecteerd.

Een vrouwelijke wijnmaakster, Noémie Delavigne maakt al jaar op jaar deze prachtige wijnen. Haar werkervaringen vanuit de befaamde regio's Bordeaux, Champagne, Languedoc en Provence brengt ze samen in de Rhônevallei. Haar signature? Proef en beoordeel gerust zelf.

