

Clément Daniel Gigondas

Proefnotitie: Robijnrode kleur met paarse nuances. Complex en elegant bouquet van klein zwart fruit, houttonen en een subtiel pepertjes. De smaak is diep en zijdeachtig met een aanhoudende afdronk.

Specificaties

Producent: Clément Daniel
Druivenrassen: Grenache Noir, Syrah, Carignan, Mourvèdre & Cinsault
Land van herkomst: Frankrijk
Streek / Gebied: Zuidelijke Rhône
Sluiting : kurk
Categorie: rood
Alcoholpercentage: 14,5%

Smaakprofiel: Complex & elegant, zwart fruit, spicy

Vinificatie: De druiven zijn handmatig en ook machinaal geplukt, waar de fermentatie plaatsvindt op gecontroleerde temperaturen. Traditionele lang contact op de schilletjes gehad. Daaropvolgend blijft de wijn een aantal maanden op houten vaten. Bewaarpotentie van gerust 4-5 jaar.

Wijn & spijs: Te serveren bij gevulde kalfsborst, patrijs en wildgerechten. Serveertemperatuur advies; 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.

