

Clément Daniel Châteauneuf-du-Pape

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

Specificaties

Producent: Clément Daniel
Druivenrassen: Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Bourboulenc, Clairette & Roussanne.
Land van herkomst: Frankrijk
Streek / Gebied: Zuidelijke Rhône
Sluiting: kurk
Categorie: rood
Alcoholpercentage: 15%



Smaakprofiel: Volfruitig en rijke aroma's van roodfruit zoals zwarte bessen, bramen en wat kruidigheid van bijvoorbeeld laurier.

Vinificatie: De druiven worden alleen handmatig geoogst, waar de fermentatie plaatsvindt op gecontroleerde temperaturen. Traditionele lang contact op de schilletjes gehad. Daaropvolgend blijft de wijn 21 dagen op betonnen vaten. Daarna rijping van 12 maanden op eiken vaten. Bewaarpotentie van gerust 5-8 jaar.

Wijn & spijs: Te serveren bij diverse wildgerechten en of roodvlees gerechten. Serveertemperatuur advies; 16-18 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. De wijngaarden zijn bekend met de zogenaamde keien om de warmte te behouden. De wijngaard heeft 15 hectare Châteauneuf du-Pape en gemiddeld zijn de wijnstokken zo'n 40 jaar. 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.