

Clément Daniel Vinsobres

Proefnotitie: Diep, robijnrode kleur met aroma's van zwarte kersen, frambozen, zwarte bessen en cacao bonen.

Specificaties

Producent: Clément Daniel
Druivenrassen: 65% Grenache en 35% Syrah
Land van herkomst: Frankrijk
Streek / Gebied: Zuidelijke Rhône
Sluiting: kurk
Categorie: rood
Alcoholpercentage: 14,5%



Smaakprofiel: Smaakexplosie van donker fruit, cacao, spicy

Vinificatie: De druiven zijn handmatig en ook machinaal geplukt, waar de fermentatie plaatsvindt op gecontroleerde temperaturen. De wijn rijpt een aantal maanden op zijn droesem oftewel lees om meer ronding te krijgen. Bewaarpotentie van gerust 4 jaar.

Wijn & spijs: Te serveren bij gebraden lam met tijm gevulde kwartel. Serveertemperatuur advies; 16-17 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 mergel en leisteen. 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.