

de wijnagent

Domaine Jaume Clos des Echalas.

	De Wijnagent over deze wijn: "De Cru van Domaine Jaume! En wat voor één?! Tegen het dorp aan liggen 3ha wijngaard op de zuidelijke helling waar zij alleen de beste druiven selecteren voor deze wijn. En deze selectie is zeer streng en de oplage hierdoor beperkt. Zij halen circa 30hl van een hectare en produceren circa 6.600 flessen in uitsluitende betere jaren. De wijnstokken zijn meer dan 70 jaar oud. Tijdens mijn bezoek aan het domein heb ik deze wijn gedronken uit het jaar 2001, hun eerste productie ooit van deze wijn. Wat een rijkdom!"
	Druifsoort(en): 50% Grenache, 50% Mourvèdre
	Herkomst: Frankrijk, Rhône, Vinsobres
	Vinificatie: Handmatige selectie en ontstelen van de druiven. Vergisting vindt plaat op rvs-tanks met het regelmatig overpompen van het sap gedurende 30 dagen. De wijn gaat vervolgens 15 maanden nieuwe kleine barriques.
	Smaak: > Complexe en rijke geuren van rijp rood fruit, specerijen zoals nootmuskaat, vanille, tijm en rozemarijn. Lange afdrank met tonen van chocolade, koffie en peper.
	Wijn/Spijs: > Rijke vleesgerechten. > Gegrilde entrecote > Lamsvlees met Provençaalse kruiden en knoflookboter. > Stoofvlees. > Rijpe oude kazen.
	Het lekkerst: Op dronk en tot 25 jaar te bewaren na oogst.
	Extra: > Jaargang: 2019. > 14.5% alcohol. > Doos van 6. > Kurk. > Drinktemperatuur: 16-18 graden.

