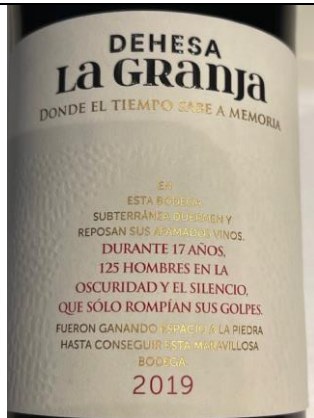


Wijnen november 2024

Voor het mooie menu van november 2024 hebben we twee passende redelijk complexe wijnen uitgekozen. Proef en geniet!

Witte wijn	Domaine de Castelnau La Croix blanc
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Pays d'c
Domein / Château:	Domaine de Castelnau
Jaar van productie:	2021
Druivensoort(en):	60% Chardonnay, 33% Viognier en 7% Sauvignon blanc
Serveertemperatuur:	10 °C
Commentaar wijncie.:	<p>Beatrice en Christophe Muret zijn de eigenaren van dit prachtige bedrijf nabij Pézenas waar in de dertiende eeuw de Seigneurs de Guers al verbleven. Het is een 100-hectare tellend domaine, omgeven door garrigues en niet ver van het Etang de Thau. Er wordt gewerkt volgens de methode 'lutte raisonnée'. Door de efficiënte en technisch hoogstaande productiemethode worden er bij dit familiebedrijf eerlijke en geconcentreerde wijnen gemaakt die hun zuiverheid en typiciteit behouden. De wijnen zijn voor deze streek verhoudingsgewijs vrij fris, slank en elegant.</p> <p>De druiven voor deze wijn worden 's nachts geoogst, om zoveel mogelijk van de frisse, fruitige tonen te behouden. Na de oogst worden de druiven ontDehesa La Granja</p> <p>steeld, gekneusd en (na 24 uur inweken) vergist op grote, gekoelde RVS vaten. Na de vergisting rijpt de wijn nog drie maanden op de droesem om zoveel mogelijk smaak en geur aan de wijn toe te voegen. Tijdens de rijping krijgt de wijn ook een fijne houttoets mee.</p> <p>De wijn heeft een prachtige goud-gele geur en meteen een verleidelijke neus met daarin de geuren van rijpe mango, meloen ondersteund door een houttoets en vanilletonen. In de mond is de wijn heerlijk sappig, ronde n iets romig. Opvallend in de smaak zijn de passiefruit en ananas met lichte tonen van basilicum en kreupelhout.</p> <p>Conclusie van de wijncommissie: De wijn heeft door de ontwikkeling op fles gewonnen aan diepte sinds hem eerder proefden, past nu qua breedte goed bij de eerste vier gerechten.</p>
LAdC-ledenprijs *:	€ 11,25 per fles incl btw
Rode wijn	Dehesa La Granja
Land van herkomst:	Spanje
Regio:	Castilla y Leon
Domein / Château:	Dehesa La Granja
Jaar van productie:	2019
Druivensoort(en):	100% Tempranillo
Serveertemperatuur:	16-18 graden





In de jaren negentig van de vorige eeuw kocht Alejandro Fernández een uniek domein in het historische Zamora. Toen nog een vergeten wijnstreek tegen de grens van Portugal, maar sinds 2008, mede dankzij de vele inspanningen van Alejandro, een bloeiende DO. Deze regio ten westen van Toro was al bij de Romeinen bekend als uitstekende plek voor wijnbouw. Het 800-hectare grote domein bestaat uit bos en landbouw, met kikkererwten, schapen, koeien en 250-hectare wijngaard. Misschien wel het meest in het oog springend zijn de indrukwekkende wijnkelders die hier halverwege de achttiende eeuw zijn gegraven. Ze bieden perfecte condities voor de rijping van de wijnen. De wijn, die gemaakt wordt van druiven van oude stokken en daarna een houtlagering van 24 maanden krijgt, is een relatief onbekende parel uit het portfolio van Alejandro en heeft een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding.

De wijngaarden liggen ruim 600 meter boven de zeespiegel, aan de linkeroever van de Duero rivier. Was het vroeger een bedrijf waar vechtsieren werden gefokt, nu is het dankzij dierenliefhebber Fernandez wijn wat er de klok slaat. 24 maanden op eikenhoutenvaten resulteren in een wijn met een warme en aromatische neus die vol en rond in de mond is met een mooie balans tussen rijp fruit en de tannines van het hout. Een hint van vanille in de lange afdronk maakt hem helemaal af.

Conclusie van de wijncommissie: De wijn is een mooie traditioneel gemaakte wijn die prima past bij het hoofgerecht en de twee nagerechten.

LAdC-ledenprijs *:

€ 13.55 per fles incl btw

*Ga naar <https://www.lesamisdecuisine.nl/aanbod/ledenvoordelen> voor het bestellen van deze maandwijn en het ledenaanbod bij onze wijnleverancier Wijnkoperij Van Dop (Voorburg).