



Technische Fiche

Naam: Victor Berard Chateauneuf Du Pape Rouge

Druivensoorten: 30% Grenache Noir & 10% Mourvèdre & 10% Syrah & 10% Counoise & 10% Picardan & 10% Cinsault & 10% Muscardin & 10% Terret Noir

Regio & land: Rhône, Frankrijk

Producent: LGCDF

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 15%

Serveertemperatuur: 14 °C - 16 °C

Foodpairing:

Suggestie bij wild, eend, parelhoen, duif, osso bucco en smaakvolle kazen.

Informatie over de producent:

Les Grands Chais de France werd in 1979 opgericht door Joseph Helfrich. De GCDF Group is de bevoorrechte partner van wijnbouwers in de grote wijn producerende regio's van Frankrijk en een wijnbouwer en rijpingsspecialist aan het hoofd van meer dan 3.000 ha wijngaarden. In slechts één generatie zijn we een belangrijke stakeholder geworden in de Elzas, Jura, Diois, Languedoc, de regio van Bordeaux, Val de Loire, in Bourgogne en Provence. Sinds enkele jaren zijn we ook actief buiten Frankrijk in de zogenaamde nieuwe wereld denk aan bijvoorbeeld Chili, Nieuw-Zeeland & Australië...



Informatie over de wijn:

Deze complexe rode wijn bestaat uit maar liefst 8 verschillende druivenrassen. De druiven worden apart gevinifieerd en krijgen een maceratie van een 3 tot 4 weken. Vervolgens worden ze apart gelagerd, elks op hun eigen manier. De wijn is dieprood van kleur en heeft elegante tonen van zwart fruit, viooltjes en wilde kruiden. In de mond vinden we een zijdezachte wijn die evenwichtig is met rijke aroma's van zwarte bes, bramen, bosbessen, cacao & peper. De afdronk is prachtig in balans met zijdezachte taninnes.