



## DESSOUS DES DENTELLES

rood

**LAND VAN HERKOMST :** Frankrijk

**REGIO :** Gigondas

**PRODUCENT :** La Croix des Pins

**DRUIVENRAS :** 65% Grenache, 25% Syrah, 10% Mourvèdre

**BIO :** ja

**AROMA :** zuiderse “garrigue”, tijm, eucalyptus, zwarte kers

**SMAAK :** fijn kruidige afdronk, soepele tannines

**RIJPING :** 18 maanden op inox cuve

**BEWAAR POTENTIEEL :** 5 jaar

**SERVEER TEMP. :** 18° C

**WEETJE :**

- Manueel en heel vroeg in de ochtend geoogst om de druiven intact te houden en de fraîcheur te bewaren
- De wijngaarden strekken zich uit tussen 300 en 350 m boven zeeniveau in het hart van de Dentelles de Montmirail, een grillig gebergte, dat een genot is voor liefhebbers van wilde natuur en klimmen.
- De wijnstokken op de hellingen profiteren van maximale zonneschijn
- Klei-kalksteen bodem
- 3 weken maceratie
  
- Agriculture Biologique.
  
- 93/100 R. Parker