Domaine de l'Arjolle Côtes de Thongue Paradoxe Rouge

Languedoc - Frankrijk

Domaine de l'Arjolles rode topwijn Paradoxe is een briljante blend van Bordeauxdruiven cabernet franc en merlot en van de typisch Zuid-Franse druivenrassen syrah en grenache. De druiven worden handmatig geoogst. Na de vergisting volgt een rijping van twaalf maanden in nieuwe eikenhouten fusten. Een werkwijze die past bij een wijn van hoog niveau. Arjolle gebruikt voor een groot deel nieuwe fusten van beroemde Bourgogne-tonneliers zoals Mercurey, Chassin en Seguin Moreau. Deze fusten beperken de directe invloed van het eikenhout en verlenen vooral elegantie en finesse. Dat proef je terug in deze indrukwekkende Paradoxe met zijn volle en krachtige, maar velourszachte smaak. Een grote wijn!



Proefnotitie

Donkerrood van kleur en met de geur van rijp zwart fruit, kruiden en licht eiken. De smaak zet vol en krachtig in, haast zwoel, met nuances van versgebrande koffie. De afdronk is lang en aanhoudend.

Drinken bij

Heerlijk bij kruidige gerechten of geroosterd vlees, maar ook geschikt om buiten de maaltijd om te drinken.

Houdbaarheid

Nu op dronk en goed houdbaar tot tien jaar na de oogst.

Druivenrassen

40% Syrah, 25% Cabernet Franc, 25% Merlot, 10% Grenache Noir

Onderscheidingen

2021	De Grote Hamersma - december 2023: 9 | Kracht en zacht
2018	Le Guide Hachette de Vins 2022: 3 sterren | Vin exceptionel | Une bien belle construction conçue pour défier les années.
2018	Guide Hachette 2022: 3 sterren

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhof Ommen
dranken & delicatessen

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl