Domaine de l'Arjolle Côtes de Thongue Equinoxe Cabernet-Syrah magnum

Languedoc - Frankrijk

Wat een indrukwekkend smakende blend van cabernet sauvignon en syrah. François Teisserenc, de wijnmaker van Domaine de l'Arjolle, combineert de rijpheid van de druiven met een aangepaste vinificatietechniek, waardoor minder, maar wel rijpe en zachte tannine onttrokken wordt. Ook vindt de lagering deels plaats in eikenhout en deels in betonnen tanks, die steeds vaker de voorkeur krijgen boven roestvrijstaal. Vindt u rode Bordeaux soms wat te ruw en drogend van smaak, probeer dan eens deze volle, soepele blend van cabernet en syrah met zijn prachtige, dieprode kleur. De kwaliteit is bijzonder hoog. Arjolle laat overtuigend zien dat de Languedoc kan excelleren in het maken van luxe rode wijnen met prachtige rijpe smaken. Heel verleidelijk.



Proefnotitie

Volrode wijn met een aroma van rijp rood fruit, milde kruiden en licht caramel. De smaak zet soepel, vol en elegant in en eindigt met een frisse en aromatische afdronk.

Drinken bij

Geurige en toegankelijk rode wijn, prima bij koude schotels of licht gekruide gerechten uit de oven.

Houdbaarheid

Nu op dronk, goed houdbaar tot 4 jaar na de oogst.

Druivenrassen

70% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah

Onderscheidingen

2021	Perswijn - mei/juni 2024: ****(*) Zeer goed tot uitstekend | Vief, pittig, goede balans, lengte
2021	De Grote Hamersma - maart 2023: 8.5 | Rijp, rond en romig
2019	Perswijn - januari 2022: **** Zeer goed | Vol maar fris, jong, goede tannine

Persoonlijke proefnotitie

Terra Vitis
Observer, respecter pour produire

Wijnhof Ommen
dranken & delicatessen

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