Domaine de Panisse
Châteauneuf-du-Pape Le Mas
Rhône - Frankrijk

Deze schitterende Le Mas wordt gemaakt door de familie Vacheron van Le Clos du Caillou en is - net als de wijnen van Caillou - een verademing in het zuidelijke Rhône-aanbod. Het is een assemblage van biologisch geteelde grenache, mourvèdre, syrah en cinsault van gemiddeld 70 jaar oude stokken, deels aangeplant in het bijzondere Janasse-terroir met de beroemde rolkeien. De druiven worden na strenge selectie in de wijngaard met de hand geoogst en nogmaals geselecteerd in de kelder. Na een volledige ontsteling volgt een spontane vergisting in betonnen vaten en een rijping van veertien maanden in vaten van Frans eikenhout. Het resultaat is een krachtige, geconcentreerde topwijn, die zich niettemin onderscheidt door een buitengewone finesse en doordrinkbaarheid. Een nieuw hoofdstuk in de geschiedenis van deze wereldberoemde appellatie!



Proefnotitie

Licht robijnrode kleur en subtiele geur van bosaardbei, kers, cederhout en kruidnagel. Zacht en zwoel van smaak met jammy fruit, fijne tannine en milde zuren. De afdronk is lang met nuances van peper en laurier.

Drinken bij

Rijpe, kruidige rode wijn om te drinken bij diverse stoof- of grillgerechten, zoals sukadevlees met bonenkruid en zuurkool, lamskoteletten met gesmoorde aubergine of ratatouille.

Houdbaarheid

Drinken vanaf 2 jaar en houdbaar tot circa 10 jaar na de oogst.

Druivenrassen

55% Grenache Noir, 20% Mourvèdre, 20% Syrah, 5% Cinsault

Onderscheidingen

2024	JancisRobinson.com | 17.5/20 | Elegant, refined and balanced
2024	Vinous | (89-91)/100 | Round and polished
2023	La Revue du Vin de France | 95-96/100 | Conjuguant onctuosité et plaisir immédiat

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhof Ommen
dranken & delicatessen

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