



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

EMILIEN JEAN, LA PETITE COLLINE ROUGE

<u>Producent :</u>	Emilien Jean
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Côtes du Marmandais
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Merlot, abouriou

Beschrijving:

Côtes du Marmandais is een kleine appellatie op een boogschuit van Bordeaux. De meeste wijnen worden door de coöperatieve geproduceerd. Alleen Elian Da Ros was hierop een uitzondering. Tot deze jonge man zijn vader kon overtuigen om zich terug te trekken uit de coöperatieve om zodat hij zijn eigen wijn kon maken. Van meet af koos Emilien voor een biologische teelt en het gebruik van de lokale druif abouriou. De wijnmaker streeft er naar zo natuurlijk mogelijk te werken en gebruikt voor deze cuvée geen houtopvoeding en bewerkt op biologische wijze zijn wijngaarden !

Deze cuvée is gemaakt van 85% merlot en 15% abouriou. Deze laatste is een regionale druif die veel structuur maar ook een zekere zachtheid biedt aan de wijn. De neus geeft zich meteen in het glas. Aroma's van primair rood fruit en een kruidige toets. De tannines zijn weinig aanwezig maar toch heeft de wijn een zekere intensiteit. Elegant en sappig ! Meer info www.emilienjean.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 16° bij charcuterie, kaas of gegrild vlees.

Bewaartijd:

2-3 jaar



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

EMILIEN JEAN, LA PETITE COLLINE ROUGE

<u>Producent :</u>	Emilien Jean
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Côtes du Marmandais
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Merlot, abouriou

Beschrijving:

Côtes du Marmandais is een kleine appellatie op een boogschuit van Bordeaux. De meeste wijnen worden door de coöperatieve geproduceerd. Alleen Elian Da Ros was hierop een uitzondering. Tot deze jonge man zijn vader kon overtuigen om zich terug te trekken uit de coöperatieve om zodat hij zijn eigen wijn kon maken. Van meet af koos Emilien voor een biologische teelt en het gebruik van de lokale druif abouriou. De wijnmaker streeft er naar zo natuurlijk mogelijk te werken en gebruikt voor deze cuvée geen houtopvoeding en bewerkt op biologische wijze zijn wijngaarden !

Deze cuvée is gemaakt van 85% merlot en 15% abouriou. Deze laatste is een regionale druif die veel structuur maar ook een zekere zachtheid biedt aan de wijn. De neus geeft zich meteen in het glas. Aroma's van primair rood fruit en een kruidige toets. De tannines zijn weinig aanwezig maar toch heeft de wijn een zekere intensiteit. Elegant en sappig ! Meer info www.emilienjean.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 16° bij charcuterie, kaas of gegrild vlees.

Bewaartijd:

2-3 jaar