



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

DOMAINE LAFAGE, MAURY GRENAT VDN 50CL

<u>Producent :</u>	Famille Lafage
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Maury Doux AOP
<u>Type wijn:</u>	Zoete wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	15%
<u>Inhoud:</u>	50cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Grenache noir

Beschrijving:

Côtes Catalanes is gelegen tussen de stad Perpignan en de grens met Spanje en ligt in het wijngebied van de Roussillon. Het gebied ligt nabij de zee en is erg rotsachtig met arme grond vol schiste-stenen wat zorgt voor karaktervolle wijnen in het glas. In de wijnwereld wordt de Roussillon meestal in één naam genoemd met de Languedoc terwijl we hier toch een aparte wijnstijl ontdekken waarbij de grenache-druiven een erg belangrijke rol spelen. Naast de wijn is de streek evengoed bekend omwille van de versterkte rode wijnen zoals Maury of Banyuls. Daarnaast worden er ook fijne Muscat-wijnen gemaakt.

De familie Lafage bestaat al 200 jaar maar het is de nieuwe generatie die sinds 2001 ervoor gezorgd heeft dat het domein kon groeien en een duidelijke richting insloeg. Goede wijnen en een fijne smaak in combinatie met een uitgedokterde marketingstrategie is een voltreffer geworden.

De Grenat komt van de terroir Maury waar men vooral zoete wijnen van produceert. Tijdens de gisting voegt men alcohol toe aan het sap waardoor de gisting stopt en er natuurlijke suikers overblijven.

Deze Maury wordt gemaakt van 100% grenache waarvan de wijnstokken op shiste grond staan en 45 jaar oud zijn. De opbrengst per hectare is slechts 15lit. De druiven worden manueel geplukt, één per één om de meest rijpe druiven te kunnen plukken. Hier gebeurt de eerste selectie in de wijngaard. Daarna volgt nog een selectie in de cuverie. De aroma's van rijpe kersen en cassis stuiven uit het glas. De mond is zacht, zoet met een fijn zuurtje op het einde. Een erg mooie balans !

Meer info op www.domaine-lafage.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 12-14° bij een chocolade dessert met een coulis van framboos of bosvruchten. Eveneens passend bij sterke kazen.

Bewaartijd:

5-7 jaar



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

DOMAINE LAFAGE, MAURY GRENAT VDN 50CL

<u>Producent :</u>	Famille Lafage
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Maury Doux AOP
<u>Type wijn:</u>	Zoete wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	15%
<u>Inhoud:</u>	50cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Grenache noir

Beschrijving:

Côtes Catalanes is gelegen tussen de stad Perpignan en de grens met Spanje en ligt in het wijngebied van de Roussillon. Het gebied ligt nabij de zee en is erg rotsachtig met arme grond vol schiste-stenen wat zorgt voor karaktervolle wijnen in het glas. In de wijnwereld wordt de Roussillon meestal in één naam genoemd met de Languedoc terwijl we hier toch een aparte wijnstijl ontdekken waarbij de grenache-druiven een erg belangrijke rol spelen. Naast de wijn is de streek evengoed bekend omwille van de versterkte rode wijnen zoals Maury of Banyuls. Daarnaast worden er ook fijne Muscat-wijnen gemaakt.

De familie Lafage bestaat al 200 jaar maar het is de nieuwe generatie die sinds 2001 ervoor gezorgd heeft dat het domein kon groeien en een duidelijke richting insloeg. Goede wijnen en een fijne smaak in combinatie met een uitgedokterde marketingstrategie is een voltreffer geworden.

De Grenat komt van de terroir Maury waar men vooral zoete wijnen van produceert. Tijdens de gisting voegt men alcohol toe aan het sap waardoor de gisting stopt en er natuurlijke suikers overblijven.

Deze Maury wordt gemaakt van 100% grenache waarvan de wijnstokken op shiste grond staan en 45 jaar oud zijn. De opbrengst per hectare is slechts 15lit. De druiven worden manueel geplukt, één per één om de meest rijpe druiven te kunnen plukken. Hier gebeurt de eerste selectie in de wijngaard. Daarna volgt nog een selectie in de cuverie. De aroma's van rijpe kersen en cassis stuiven uit het glas. De mond is zacht, zoet met een fijn zuurtje op het einde. Een erg mooie balans !

Meer info op www.domaine-lafage.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 12-14° bij een chocolade dessert met een coulis van framboos of bosvruchten. Eveneens passend bij sterke kazen.

Bewaartijd:

5-7 jaar