

L'Arjolle Côtes de Thongue rood

Languedoc - Frankrijk

De rode Arjolle is een assemblage van hoofdzakelijk cabernet sauvignon en cabernet franc, aangevuld met merlot. Tijdens de gisting weken de druiven een relatief korte tijd in, waardoor de smaak toegankelijk en aangenaam soepel blijft. In combinatie met het jeugdige fruit is dit dé wijn voor alledag: altijd toegankelijk en - eventueel licht gekoeld - heerlijk als aperitief. Een uitstekende begeleidende wijn aan tafel.



Proefnotitie

Heerlijk jeugdige wijn. Volrood van kleur en met een intens aroma van vers rood fruit. De smaak is sappig, maar vol en toegankelijk. Fruitig en doordrinkbaar!

Drinken bij

Prima bij vele voorgerechten, charcuterie en licht gekruide gerechten.

Houdbaarheid

Nu drinken, goed houdbaar tot twee à drie jaar na de oogst.

Druivenrassen

40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 20% Cabernet Franc

Onderscheidingen

- 2016 Perswijn - mei/juni 2017: **** Zeer goed
- 2015 Perswijn - mei/juni 2017: **** Zeer goed
- 2014 Proefschrift - Jaargids Wijn 2016: Top 5 allerbeste rode wijn t/m € 7,50

Persoonlijke proefnotitie
