



Domaine Pellerin La Grange Reserve

Het wijnhuis Joseph Pellerin is opgestart in 1912. Zij maken prestigieuze wijnen vanuit de regio Beaujolais en Languedoc Roussillon.

Zij werken op lange termijn met 50 verschillende domeinen in de reeds vermelde regio's Beaujolais en Languedoc – Roussillon

Het voordeel van partner / wijnmaker te zijn voor Pellerin heeft als voordeel dat de groei van de wijngaarden alsook het wijnmaken constant wordt opgevolgd.

Sinds 2003 is Pellerin een onderdeel geworden van de wijngroep Boisset – France.

De wijnen zijn afkomstig uit de Regio Montpellier – Nîmes

De wijnen zijn gemaakt om jong te drinken en soepele ondersteuning te geven aan lichte gerechten



Assortiment wijnen





La Grange Reserve Blanc Côteaux de Languedoc

Streek:

Côteaux de Languedoc - Frankrijk

Druiven:

Grénache blanc, Clairette, Bourboulenc, Piquepoul, Roussanne, Marsanne en Rolle

Productiezone:

De wijngaarden zijn gelegen op de Zuidoost gerichte hellingen tussen Nîmes en Montpellier. De bodem is een mix van kalksteen en klei.

Vinificatietechniek en rijping:

Druiven worden onmiddellijk geperst bij gecontroleerde temperatuur van 16- 18°c op inox tanks.

Kleur:

Lichtgeel met gouden reflecties

Boeket:

Intens, fruitig met toetsen van abrikoos, perzik, passievrucht, acaciabloesem.

Smaak:

Fijne fruitige wijn met toetsen van steenfruit. Aangename zuren. Een licht mineralige finale.

Ideale temperatuur:

6/9°c

Passend bij:

Aperitief, salades – salamisorten – sardientjes - tomatensalade - vijgen met geitenkaas - groenten quiche - gegrilde groenten - couscous - ratatouille - rijstschotels



La Grange Reserve Rosé

Côteaux de Languedoc

Streek:

Côteaux de Languedoc - Frankrijk

Druiven:

Grénache, Syrah, Mourvèdre, Carignan

Productiezone:

De wijngaarden zijn gelegen op de Zuidoost gerichte hellingen tussen Nîmes en Montpellier. De bodem is een mix van kalksteen en klei.

Vinificatietechniek en rijping:

Volledige ontristing, schilcontact gedurende 10 à 12 dagen met een gecontroleerde temperatuur tussen 25° en 28°c.

Regelmatige remontage van het sap op de gebroken most van de wijn

Kleur:

Zalmroze kleur met lichtpaarse toetsen

Boeket:

Granaatappel, braambes, bosaardbei, paprika, kersen, noten, wat eucalyptus,

Smaak:

In de mond fijn klein rood fruit met een licht kruidige nuance. Het is een soepele, zachte wijn, mooi verweven tannine.

Ideale temperatuur:

6/10° C

Passend bij:

aperitief - salades - couscous - gegrilde groenten - cassoulet - rijstgerechten - charcuterie - pasta - grillades



La Grange Reserve Rouge Languedoc

Streek:

Languedoc - Frankrijk

Druiven:

Grénache, Syrah, Mourvèdre, Carignan

Productiezone:

De wijngaarden zijn gelegen op de Zuidoost gerichte hellingen tussen Nîmes en Montpellier. De bodem is een mix van kalksteen en klei.

Vinificatietechniek en rijping:

Volledige ontristing, schilcontact gedurende 10   12 dagen met een gecontroleerde temperatuur tussen 25  en 28 c.

Regelmatige remontage van het sap op de gebroken most van de wijn

Kleur:

Intense granaatrode kleur met robijntoetsen

Boeket:

Zwarte pruimen, zoethout, kersen, noten, wat eucalyptus,

Smaak:

In de mond fijn rood fruit met een kruidige nuance van de Syrah-druif. Het is een soepele, goed gestructureerde wijn, volle krachtige wijn, fluwele tannine.

Ideale temperatuur:

16/18 C

Passend bij:

Konijn met vijgen - klein wild - kippenlevers - lamsvlees - eend - gevogelte - salades - grillades - zachte kazen - pasta - tomaten