

Compagnie Rhodanienne



Vignobles & Compagnie voorheen “La Compagnie Rhodanienne”, bouwt al 25 jaar aan een lange - termijn samenwerking met een 20 tal wijnbouwers uit de Rhônevallei. Elk domein blijft onafhankelijk, maar een samenwerking is er zowel in de wijngaard, als met de vinificatie en ten slotte volgt een ondersteuning met de verkoop.

VIGNOBLES & COMPAGNIE
engagés depuis 1963



VIGNOBLES & COMPAGNIE

engagés depuis 1963



Assortiment wijnen





La Commanderie de Fleury – La Clape Languedoc - Blanc

Streek:

La Clape - Languedoc - Frankrijk

Druiven:

Bourboulenc, Grénache blanc, Roussanne en Vermentino.

Productiezone:

De wijngaarden zijn gelegen op de Zuidoost gerichte hellingen tussen La Clape en Castillon du Gard. De bodem is een mix van leisteen, kalk en zandgronden.

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 sterfruit, brioche, perzik, passievrucht, acaciabloesem.

Smaak:

Volle boterige wijn met fijne fruitige toetsen, mooi samenspel van het fruit als het boterige. Frisse aciditeit en wat mineraligheid in de finale.

Ideale temperatuur:

6/9° C

Passend bij:

Coquilles St Jacques - Visgerechten met botersaus - vijgen met geitenkaas - gegrilde groenten - couscous – ratatouille.



La Commanderie de Fleury – La Clape Languedoc

Streek:

Languedoc - Frankrijk

Druiven:

Syrah, Grénache, Carignan

Productiezone:

De wijngaarden zijn gelegen op de Zuidoost gerichte hellingen tussen La Clape en Castillon du Gard. De bodem is een mix van leisteen, kalk en zandgronden.

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:

Intense granaatrode kleur met robijntoetsen

Boeket:

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

Smaak:

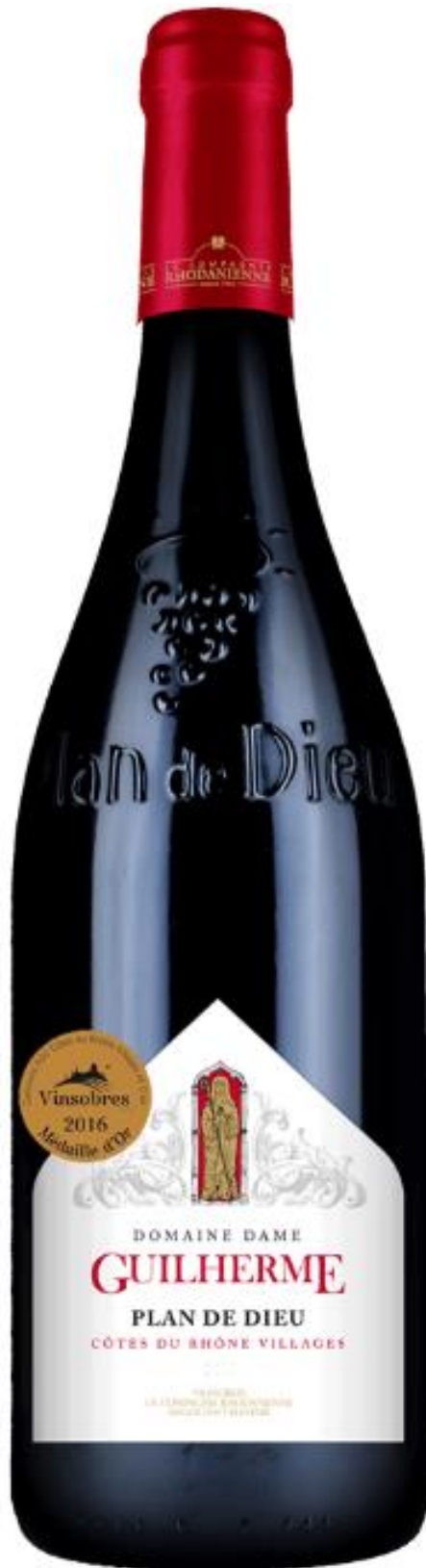
In de mond fijn rood fruit met een kruidige nuance van de Syrah-druif. Het is een soepele, goed gestructureerde wijn, volle krachtige wijn, fluwele tannine.

Ideale temperatuur:

16/18° C

Passend bij:

Konijn met vijgen - klein wild - kippenlevers - lamsvlees - eend - vederwild - gevogelte - grillades van rood vlees - zachte kazen



**Domaine
Dame Guilherme
Plan de Dieu
Côtes du Rhône Villages**

Streek:

Plan de Dieu - Côtes du Rhône Villages -
Frankrijk

Druiven:

60% Syrah - 40% Grénache,

Productiezone:

Wijngaarden zijn verdeelt over de gemeenten
Camaret-Sur-Aigues en Violes. De bodem is
een mix van rolkeien, löss en zandgronden.

Vinificatietechniek en rijping:

Ontriste druiven. Schilcontact gedurende 10
dagen, vinificatie op normale temperatuur
25 °c

Kleur:

Donkerrode kleur met robijnrode toetsen

Boeket:

Zwarte pruimen, bramen, kersen, wat rode
peper, heidekruiden

Smaak:

In de mond fijn zwart fruit met een kruidige
nuance afgewerkt met de smaken van het
rode fruit van de andere cepage, zachte wijn
met hoog alcoholpercentage, fluwele tannine.

Ideale temperatuur:

16/18 °C

Passend bij:

Ideaal bij lamsvlees – gemarineerde
everzwijn – hertenfilet – hindesteak - gegrilde
ossenhaas – getomateerde gerechten - rijpe
harde kazen – chocolade.



Domaine de Saint Alimant Rood – Rasteau

Streek:

Rasteau - Côtes du Rhône – Frankrijk

Druiven:

30% Syrah – 70% Grénache

Productiezone:

Wijngaarden gelegen op de heuvels van het dorpje Rasteau, gelegen op de zuidelijk gerichte heuvels. De bodem is een mix van kalksteen en klei.

Vinificatietechniek en rijping:

Ontristte druiven. Schilcontact gedurende 10 dagen, vinificatie op normale temperatuur 28° - 30° c.

Kleur:

Intense granaatrode kleur met heldere robijntoetsen

Boeket:

Zwarte pruimen, bramen, kersen, noten, wat zwarte peper,

Smaak:

In de mond fijn rood fruit met een kruidige nuance van de Grénache-druif.

Het alcoholpercentage creëert een soepele, goed gestructureerde wijn, volle krachtige wijn, fluwele tannine.

Ideale temperatuur:

16/18° C

Passend bij:

Ideaal bij lamsvlees – gebraseerd vlees - gegrilde groenten - couscous - cassoulet - aubergine met kaas - rijpe kazen



Domaine De Florence Méjean Lirac

Streek:

Rasteau - Côtes du Rhône - Frankrijk

Druiven:

70% Grénache, 10% Cinsault,
10% Mourvèdre, 10% Syrah

Productiezone:

36 ha wijngaarden gelegen in Saint Laurent des Arbres in Lirac. De bodem is een mix van rolkeien, löss en licht zandgronden.

Vinificatietechniek en rijping:

Ontristte druiven. Schilcontact gedurende 10 dagen, vinificatie op normale temperatuur 28° - 30° c.

Kleur:

Intense granaatrode kleur met heldere robijntoetsen

Boeket:

Zwarte pruimen, bramen, kersen, wat rode peper, heidekruiden

Smaak:

In de mond fijn zwart fruit met een kruidige nuance afgewerkt met de smaken van het rode fruit van de andere cepage, zachte wijn met hoog alcoholpercentage, fluwele tannine.

Ideale temperatuur:

16/18° C

Passend bij:

Ideaal bij lamsvlees - gemarineerde everzwijn - hertenfilet - hindesteak - gegrilde ossenhaas - getomateerde gerechten - rijpe harde kazen -



Domaine Saint Roch Vacqueyras

Streek:

Gigondas - Côtes du Rhône - Frankrijk

Druiven:

60% Grénache - 30% Syrah - 10% Mourvèdre

Productiezone:

Wijngaarden gelegen op de heuvels van Vacqueyras. Zuidelijk gerichte heuvels. De bodem is een mix van leisteen, mergel en klei.

Vinificatietechniek en rijping:

Ontristte druiven. Schilcontact gedurende 10 dagen, vinificatie op normale temperatuur 28° - 30° c.

Kleur:

Intense granaatrode kleur met heldere robijntoetsen

Boeket:

Zwarte pruimen, champignons, bramen, noten, en heidekruiden.

Smaak:

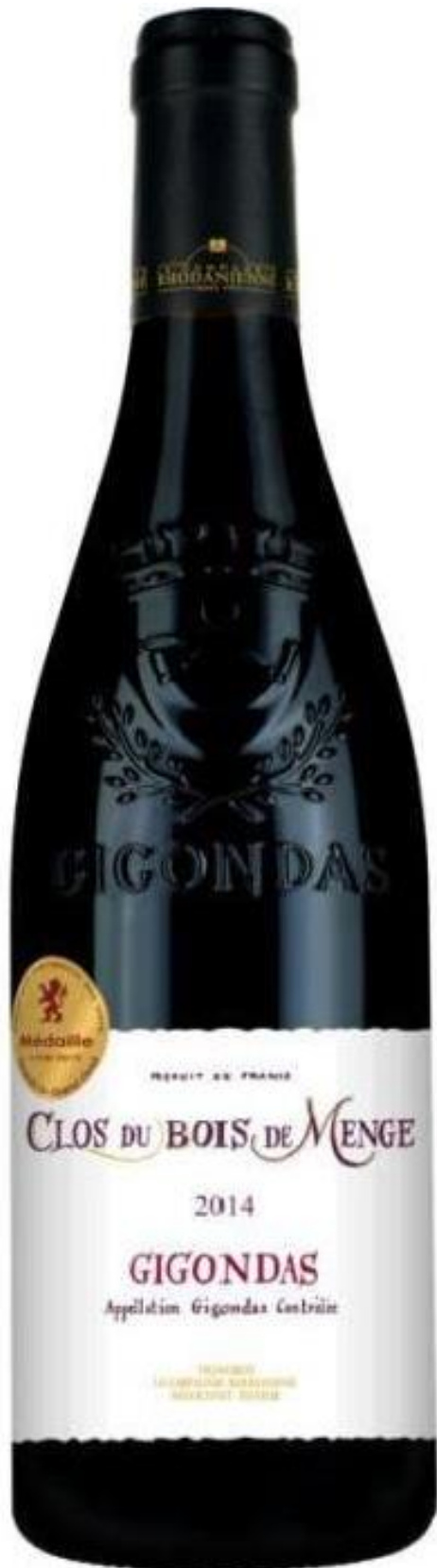
In de mond komen de champignons en de sous-bois eerst, dan fijne bramen, subtiele kruidige nuance van de Grénache-druif. Een volle, goed gestructureerde wijn, krachtige tannine.

Ideale temperatuur:

14/18° C

Passend bij:

Ideaal bij lamsvlees - piepkuiken - wild konijn - steak Provençalse saus - getomateerde gerechten - rijpe kazen



Clos du Bois de Menge Gigondas

Streek:

Gigondas - Côtes du Rhône - Frankrijk

Druiven:

70% Syrah - 30% Grénache

Productiezone:

Wijngaarden gelegen tussen "les dentelles de Montmirail en Vaison la Romaine. Zuidelijk gerichte heuvels. De bodem is een mix van leisteen, mergel en klei.

Vinificatietechniek en rijping:

Ontristte druiven. Schilcontact gedurende 10 dagen, vinificatie op normale temperatuur 28° - 30° c.

Kleur:

Intense granaatrode kleur met heldere robijntoetsen

Boeket:

Zwarte pruimen, amandelen, rozengeur, bramen, noten, en heidekruiden.

Smaak:

In de mond fijne bramen, toets van noten, subtiele kruidige nuance van de Grénache-druif. Een volle, goed gestructureerde wijn, krachtige tannine.

Ideale temperatuur:

14/18° C

Passend bij:

Ideaal bij lamsvlees - piepkuiken met dragonsaus - hazenrug - wild konijn - steak stroganoff - getomateerde gerechten - rijpe kazen



Châteauneuf du Pape Les Granges des Papes Rood

Streek:

Côtes du Rhône – Frankrijk

Druiven:

60% Grenache – 30% Syrah – 10%

Mourvèdre Productiezone:

Wijngaarden zijn gelegen op de linkeroever tussen Orange en Avignon. De bodem is een mix van grote keien, met daaronder klei en zandsteen.

Vinificatietechniek en rijping:

Manuele pluk, ontristing van de druiven. Schilcontact gedurende 18 tot 25 dagen, vinificatie op normale temperatuur 25° - 28° c. Totale duur vatlagering 18 maanden

Kleur:

Intense granaatrode kleur met heldere robijntoetsen

Boeket:

Frambozen, pruimen, bramen, kersen, zwarte truffel, kruidige toetsen, wat vanille.

Smaak:

In de mond fijn klein rood en zwart fruit met een kruidige nuance. Het alcoholpercentage creëert een soepele, goed gestructureerde wijn, mooi aanwezige tannine.

Ideale temperatuur:

16/18° C

Passend bij:

Groot wild – hindefilet - hert - wild zwijn - kalfsgebraad met rijke sausen – rijpe kazen