



Het wijngoed van vader en zoon Négrel ligt in een uniek microklimaat aan de voet van de Sainte Victoire. Door een gezamenlijke lobby is het een aantal wijnboeren gelukt om een eigen appellation voor een bepaald deel van de Provence te verkrijgen, namelijk Sainte Victoire. Mede door de koude korte winters en lange hete zomers zijn de 45 hectare wijngaarden goed gezond en produceren ze topkwaliteit druiven.

De bodem en het klimaat van Sainte Victoire gebied hebben geen andere vergelijking in de Provence. Deze streek heeft een belangrijke impact op de persoonlijkheid van de wijn. Om deze persoonlijkheid te versterken worden deze selectie aan wijnen volgens een strikt proces gemaakt.

De druivenrassen die worden gebruikt zijn: voor de witte wijn rolle, voor rosé en rood grenache, cinsault en syrah. Als toevoeging voor de rode wijn wordt de cabernet-sauvignon gebruikt. De gemiddelde leeftijd van de wijngaard is 35 jaar oud en de oudste wijnstokken zijn 70 jaar oud. De leeftijd van de wijngaarden is een belangrijke factor van de wijnen in regelmaat en kwaliteit.

### Een eigen appellation!

De familie Négrel is reeds generaties lang aanwezig hier in Trets, met wijngaarden ouder dan 70 jaar. Traditie en ambitie komen hier, in de coulissen van de Mont Sainte Victoire, samen in de wijnen.

## ROUGE CÔTES DE PROVENCE - ST. VICTOIRE

€ 11,95



<b>Land</b>	 Frankrijk
<b>District</b>	Provence
<b>Artikel</b>	nrd-960.13
<b>Naam</b>	Rouge Côtes de Provence - St. Victoire
<b>Wijnhuis</b>	<a href="#">Mas de Cadenet</a>
<b>Soort</b>	Rood, 750ml
<b>Jaar</b>	2013
<b>Druivensoort</b>	45% Grenache - 45% Syrah - 10% Cabernet Sauvignon
<b>Kleur</b>	Briljant Rood
<b>Smaaktype</b>	Droog
<b>Alcohol</b>	13%
<b>Beschikbaarheid</b>	Op voorraad

<b>Rijping</b>	Mas de Cadenet Rouge Côtes de Provence - St. Victoire is 100% biologisch.
<b>Indruk</b>	Met zijn briljante rode kleur, heeft deze wijn een typische en overweldigende bouquet van zwart fruit gedrenkt in specerijen. In de mond is deze wijn gestructureerde en heerlijk aangenaam, met fruit aroma's.
<b>Past Bij</b>	Na drie of vier jaar van het verouderen, zal de kleur ronder, met een oranje tint, en het zal diepere en delicate smaken en aroma's ontwikkelen.
<b>Omschrijving</b>	Overheerlijk bij rood vlees, wildgerechten of een kaasplankje. Kan licht gekoeld worden gedronken, kamertemperatuur 16 ° tot 17 ° C.
<b>QR-Code</b>	Scan de QR-Code en bekijk deze wijn op de website.



---

The Wine Adventure  
Achterstraat 22  
3882 AG Putten

Tel +31 (0)341 - 350830  
Mob +31 (0)6 - 12729864  
Email [info@thewineadventure.nl](mailto:info@thewineadventure.nl)

Web [www.TheWineAdventure.nl](http://www.TheWineAdventure.nl)  
 [www.facebook.com/TheWineAdventure](https://www.facebook.com/TheWineAdventure)  
 [twitter.com/thewineadventur](https://twitter.com/thewineadventur)

