



## La Vieille Ferme de l'Eoune – Rasteau

### Description

[vc\_row][vc\_column][vc\_column\_text]Diep purpere kleur met een granaatrode schijn. Een neus van geconfijt zwart fruit (aalbessen, bessen) en pruimen, typische aardse toetsen, truffel en Provençaalse kruiden op het einde. In de mond evenwichtig en gestructureerd, met soepele en elegante tannines, maar steeds aanwezig wat voor een lange, warme afdronk zorgt. Een deel van de wijn komt van zeer oude wijnranken (>50-70 jaar). Dit is terug een nieuwe ontdekking van ons!

Rasteau 2009 was nog ingedeeld onder de appellatie Côtes du Rhône Villages Rasteau.

**Sinds maart 2015 is Rasteau opgewaardeerd naar het niveau van 'Cru' binnen de Zuidelijke Rhône**, waardoor Rasteau nu op gelijke voet staat met volgende mythische Cru's Gigondas, Vacqueyras, Châteauneuf-du-Pape...

Durand is echt een buitenmens die van 's morgens tot 's avonds in zijn wijngaarden (zelden zo'n nette terroirs gezien!!!) te vinden is tot ergernis van zijn vrouw. Daardoor verliest hij het commerciële wat uit het oog. Wij maken daar gretig gebruik van om deze Rasteau nog wat meer te promoten. "Een topper tegen een betaalbare prijs". De geografische ligging is hier ideaal: zuidelijke hellingen op het Plateau van Roaix, Villedieu. Ten zuiden van het Rhônedal waar de wijnranken gedeeltelijk beschermd worden tegen de mistral.

De bodem bestaat uit klei- en kalksteen op alluviale terrassen met aan de oppervlakte grote afgeronde kiezels.

Na de traditionele vinificatie volgt de fermentatie in roestvrije stalen tanks en cement vaten onder temperatuurscontrole met koeling. De verschillende druivensoorten worden afzonderlijk gevinifieerd en vervolgens geblend.

Deze blend bestaat uit: 40% Grenache, 50% Syrah, 5% Carignan en 5% Mourvèdre.

Deze wijn kan gerust nog enkele jaren bewaren.[/vc\_column\_text][/vc\_column][/vc\_row]

### PRODUCT TYPE

1. simple

---

**PRODUCT CAT**

1. Medium rood

**PRODUCT TAG**

1. Frankrijk
2. Medium rood
3. Rhône
4. rood
5. wijn

**PA APPELLATIE**

1. Rasteau AOC

**PA BEDRUIVING**

1. Carignan
2. Grenache
3. Mourvèdre
4. Syrah

**PA DRINK-BIJ**

1. geitenkaas
2. gevogelte
3. klein wild
4. kruidige gerechten
5. lamsvlees
6. pittige kazen
7. pluimwild
8. wit vlees met saus

**PA INHOUD**

1. 75cl

**PA JAARTAL**

1. 2014

**PA LANDEN**

1. Frankrijk

**PA STREEK**

1. Rhône