



Domaine du Grand Mayne Révolution

Algemeen

Domaine du Grand Mayne is gelegen in de regio Côtes de Duras nabij Villeneuve-de-Duras. Deze stad ligt slechts op 80km van Bordeaux. De regio is gekend voor zijn typische ondergrond en ideale klimatologische omstandigheden.

De ondergrond bestaat voor 80% uit klei en zand en voor 20% uit kalksteen. Het klimaat wordt dan weer bepaald door de nabijheid van de Atlantische Oceaan en de invloed van de rivieren de Lot en de Garonne. Er heerst een microklimaat in deze regio en ook de regenval ligt onder het regionale gemiddelde.

Het domein werd opgericht in 1985 en bestaat uit 34 hectare wijngaarden. De wijnranken zijn vooral Bordelese cepages, zoals Merlot, Cabernet, Sauvignon Blanc, Semillon, ...

De Révolution bestaat uit 90% Merlot en 10% Cabernet Sauvignon. De druiven voor deze wijn komen van de top van de omliggende heuvels. Na de manuele, selectieve pluk tijdens de nacht worden de druiven geperst en rijpen ze gedurende 12 maanden in Franse eiken vaten (1/2de zijn nieuwe vaten van 400 liter).

Soort

Rood complex

Bodem en ondergrond

Kalk, Klei

Druif

Cabernet Sauvignon, Merlot

Land

Frankrijk

Regio

Côtes de Duras

Jaargang

2011

Rijping

Nieuwe vaten

Vatrijping

12 maanden

Cépage/Assemblage

Assemblage

Kleur

Intens kersenrood.

Geur

Aromatische neus met impressies van rijp zwart fruit met eucalyptus, kruiden, maar ook vanille, Sous-bois, koffie en animale indrukken.

Smaak

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - www.lartduvin.be - koen@lartduvin.be
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsoverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



Reeds mooi ontwikkeld en evenwichtig met lange en aangename afdronk. Soepel in de mond maar met aanwezige tannines. Wijn met body.

Gastronomie

Heerlijk bij wildgerechten, maar ook bij lamsvlees, stoofpotjes, ... Lekker bij: BBQ, Haarwild, Lamsvlees, Oosterse gerechten, Rund, ...

Lekker bij

Haarwild, Lamsvlees, Rundsvlees

Alcoholgehalte

14.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

12 jaar