



Hoofdstuk 2: Challenge Italië–Spanje-Frankrijk zaterdag 23 oktober

Wijnen en volgorde van schenken:

1. *Bodegas Mauro VS Vendimia Seleccionada 2010 Spanje - Castilla Y Leon*
2. *Domaine Nudant Vosne-Romanée 2014 Frankrijk – Bourgogne*
3. *Tenuta il Faggeto Pietranera Montepulciano DOCG 2004 Italië – Toscane*
4. *Châteauneuf-du-Pape Xavier Vignon 2007 Frankrijk – Rhône*
5. *Remírez de Ganuza Rioja Gran Reserva 2005 Spanje – Rioja*
6. *25 anni Montefalco Sagrantino DOCG Arnaldo Caprai 2009 Italië – Umbrië*
7. *Château Lagrange Saint-Julien 2008 Frankrijk - Bordeaux*

Top 3 van de proefavond:

3. Wijn 6: 25 anni Montefalco Sagrantino DOCG Arnaldo Caprai 2009 Italië – Umbrië
2. Wijn 7: Château Lagrange Saint-Julien 2008 Frankrijk - Bordeaux
1. **Wijn 5: Remírez de Ganuza Rioja Gran Reserva 2005 Spanje - Rioja**

Technische fiches:

Xavier - Châteauneuf-du-Pape 2007

**Domein**

Xavier Vignon

Cuvée

Cuvée Anonyme

Wijnoogst

2009

Titel

Châteauneuf-du-Pape

Regio

Rhône

Druiven

25% zeer oude Grenaches, 25% Mourvèdre, 25% Syrah, en 25% van de "wijnstokken verouderd" waaronder Counoise, vaccarèse...

Terroirs

verschillende terroirs van Châteauneuf-du-Pape

Oogst

handmatig

Opvoeding

in franse eiken vaten

Wijnbouw

zeer strenge controle van de wijnstok

Wijnbereiding

traditionele vinificatie

Alcoholgehalte

14,5%

Vosne Romanée Dom. André Nudant 2014



Oppervlakte

0,94 ha

Druivensoort

Pinot Noir

Positie

Oosten

Hoogte

320 meter

Dichtheid

10 000 wijnstokken / ha

Wijngaard leeftijd

meer dan 50 jaar oud

Ondergrond

Krijtachtige klei

Productie

5 000 flessen

Houd tijd bij

5 tot 15 jaar, afhankelijk van de jaargang

Toelichting:

Deze 4 wijngaarden, gelegen in het kleine dorpje Vosne-Romanée, worden sinds 2006 geogst door het Domaine.

Deze Pinot uit zich prachtig met een intense kleur en een neus opgebouwd uit donkere bessen zoals bramen en bosbessen.

Je krijgt ook een vleugje kruiden om het allemaal af te maken.

Deze wijn is krachtig, intens en gedurfd.

Het zal nodig zijn om het te laten verouderen om er ten volle van te genieten. Rood vlees en wild geserveerd met champignons gaan het beste samen met deze uitzonderlijke wijn.

Château Lagrange Saint-Julien.



Assemblage	80% Cabernet Sauvignon 18% Merlot 2% Petit Verdot
Densité de plantation	8 700 à 10 000 pieds de vigne / hectare
Vendanges	Du 18 Septembre au 14 Octobre 2019 Vendanges manuelles. 1er tri à la main. 2ème tri par caméra optique.
Vinification	Sélection parcellaire et intra parcellaire 102 cuves inox thermorégulées pour 103 parcelles de vignes Capacité des cuves variable : De 36 à 220 hl Lots classés selon le cépage, âge de la vigne, terroir et maturité des raisins Vinification à 26-28 °C pendant 18 à 25 jours Remontage journalier modéré ou délestage ou pigeage Fermentation malolactique par co-inoculation
Age moyen des vignes	45 ans
% de grand vin	33%
Elevage	Assemblage précoce des cépages en Janvier Elevage de 21 mois 50 % de barriques neuves Collage aux blancs d'œufs en barrique Assemblage final avant la mise en bouteille
Fenêtre de dégustation	2024-2050

Flesinhoud

En Primeur Ja

Land [Frankrijk](#)

Regio Bordeaux

Classificatie AOC Saint Julien

Smaakprofiel Krachtig & Complex

Druivenras Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Jaargang 2008

Alcoholgehalte 13 %

Op dronk vanaf 2018

Op dronk tot 2044

Remírez de Ganuza Gran Reserva 2005



Domein : Remírez de Ganuza [Bekijk dit domein](#)

Appellatie : D.O.C. Rioja

Streek : Pais Vasco

Categorie : Rode Spaanse wijn

Uitverkocht

Assemblage 90% Tempranillo, 10% Graciano

Maat 75 cl.

Jaar 2005

Flesafsluit Kurk

Alcoholpercentage 14.5

MAURO VS 2018 75CL MARIANO GARCIA ...VS...



REGIO: Castilla y León

JAAR: 2018

DRUIVEN: Tempranillo

VINIFICATIE & OPVOEDING

De met de hand geogste druiven worden verzameld in keine kratjes en in de kelder zorgvuldig gecontroleerd alvorens de vinificatie begint. De fermentatie gaat door op zijn natuurlijke gisten gedurende 2 a 3 weken afhankelijk van het jaar. Daarna rijpt de wijn nog eens 32 maanden verder op zowel Franse als Amerikaanse eiken vaten.

KLEUR: Dieprood

TASTING NOTE

Vol fruit in de neus met een geweldige aromatische breedte en een frisheid van balsamico.

SMAAK

Rijk aan tannines, krachtig, met veel stroming, sappige fruitigheid en levendige zuurgraad dat de smaak verlengt in de mond. Levendig en

luxueus.

(FOOD)PAIRING

Perfect bij rood vlees, wild, paté, Spaanse hesp en harde kazen.

WIJNGAARD

De 70ha grote wijngaarden bestaan voornamelijk uit oude stokken en staan op variërende bodems bestaande uit rode klei, kalk en zand. Het continentale klimaat met hete, droge zomers, maar met koele nachten, geeft de druiven de juiste mix van rijpheid en fraicheur.

SERVEERTEMPERATUUR: 17°C

DRINKING WINDOW: 10 tot 20 jaar.

PIETRANERA - MONTEPULCIANO RISERVA DOCG



Productiegebied: gemeente Montepulciano

Wijngaard: Pietranera

Druiven: 90% Prugnolo Gentile, 5% Colorino, 5% Mammolo

Bodem: kleiachtig matig kalkhoudend met opvallende aanwezigheid van zwarte steen (kwarts) en ondiep tufsteen substraat

Teeltsysteem: aangespoord cordon met grasachtige bodem

Dichtheid : 3500 wijnstokken / ha

Gemiddelde opbrengst per hectare: 40Hl

Hoogte: 400 mt

[De Faggeto](#)

25 Anni Montefalco Sagrantino DOCG



Ras: 100% Sagrantino Eerste jaargang geproduceerd: 1993

Trainingstechnieken: Aangespoord cordon met een wijnstokdichtheid van 6.000-8.000 wijnstokken per ha. Opbrengst per hectare 5 ton

Rijping: 24 maanden in Franse eikenhouten barrique en minimum 6 maanden rijping op fles

Aroma: verrassende complexiteit van bramenjam tot rozenpot pourri, van nootmuskaat tot peper, van dennenhars tot munt, van kruidnagel tot cacao

Smaak: zachte en overtuigende, intense aanhoudende afdronk. Fris, met complexe tannines

Serveersuggesties: gebraden en gegrild lamsvlees, zwarte truffel, wild. Best geserveerd rond 64-68° F

Verouderingspotentieel: meer dan 20 jaar

Maat L: 0,75

De legeflessenparade na een geslaagde proefavond:

