

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

DOMAINE DU JAS, CUVÉE PRESTIGE '20



Hubert Pradelle staat sinds 1978 aan het hoofd van het domein gelegen in Suze la Rousse, op een boogscheut van de fameuze Université de Vin de Suze-La-Rousse. Ze beschikken over 33 hectare wijngaarden, waarvan 6 voor de witte en 27 voor de rode Côtes du Rhône & Côtes du Rhône Prestige wordt gebruikt.

In 2001 kreeg het domein een certificaat voor Agriculture Biologique. Monsieur Pradelle werkt met alle respect voor de natuur en mijdt het gebruik van chemische producten in de wijngaard, beperkt het rendement en oogst volledig manueel. Verder wordt de wijn gemaakt volgens de regels van de 'Vinification Raisonnée': natuurlijke gistcellen, minimaal gebruik van sulfiet, klaren van de wijn op natuurlijk wijze en uiteraard respect voor de biodynamische kalender.

KARAKTER

| | |
|--------------|------------------------------------|
| Druivensoort | 60% grenache en 40% syrah |
| Land | Frankrijk |
| Regio | Côtes du Rhône |
| Smaak | 2: medium – gul – speels – elegant |
| Appelatie | Côtes du Rhône |
| Inhoud fles | 75 cl |

SMAAKBESCHRIJVING

een complexe geur van rood en zwart fruit met in de mond fijne tannines. Met het verouderen krijgt de neus animale en kruidige toetsen (peper).

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

lamsvlees, kazen, entrecote,..

Dimitri Bonte | the Recommendeur | sommelier | info@start2taste.be | www.start2taste.be | 0476/41 77 41
Roterijstraat 138, 8790 Waregem