

"FICHE TECHNIQUE" Wijnabonnement editie 2007

Domaine de Bellevue/Cave la Malepère

1x Brut "Jean de Gres". Deze champagne-achtige wijn (vin mousseux) is gemaakt van witte Chardonnay-druiven. De bubbeltjeswijn met zijn bescheiden belletje is "brut", dus droog, dat wil zeggen, zonder resten van niet-vergiste suiker.

De fles is minder geschikt om lang te bewaren. Nieuwjaar is een mooi moment om te toosten op een goed (wijn) jaar 2008! Nabestellen? 35 euro per zes flessen.

1x Chasan-chardonnay 2006 (wit). Chasan is een kruising van de Chardonnay-druif met de Lustrac Blanc, een regionale variëteit. De assemblage van chasan met chardonnay past in de upgradering van onze coöperatie, met modern etiket en trendy groene capsule. Gekoeld gedronken op een mooie middag als aperitief of bij een salade smaakt hij aangenaam. Fris, appeltjes. Zeker houdbaar gedurende heel 2008. Nabestellen kost 25 euro per zes flessen.

1x Chardonnay 2005 (wit) Een stevige, op hout gerijpte witte wijn, voor een witte vin de pays d'oc uit een tamelijk oud jaar 2005. Elke keer weer een waar genoegen! Lekker bij gevulde salades, gevogelte en vis. Impressies: boterig, honing, bloemen, gras, zoet geel fruit als abrikoos en mango. Vanille in geur én smaak (vanwege het hout). Lange afdronk. Nabestellen: 35 euro per zes flessen.

2x Rosé le Foucauld 2006 (rosé): Een absolute hit is deze strakke rosé, zij het dit jaar een slagje fruitiger dan voorgaande edities. Licht rood fruit als aardbei en framboos overheerst. De rosé is gemaakt van Cabernet Sauvignon en Cinsault-druiven (twee variëteiten die wij niet hebben). Heerlijk als zomerrosé in tuin of terras. Maar deze rosé redt het ook gemakkelijk bij een salade of een visje. Lekker in 2008 opdrinken. Meer? 25 euro per doosje van zes.

1 x Notre Dame 2002 (rood) Cabernet sauvignon, cabernet franc en merlot samen met wat grenache staan in deze wijn model voor het "huwelijk" tussen de wijnen uit Oost (grenache) en West (cabernets, merlot) in Frankrijk. Veertig procent van deze wijn heeft 8 maanden op eikenhouten vaten gelegen. Houdbaar tot voorbij 2009 (denken we). Krachtig, vol, zwart fruit als bosbes en braam. Nabestellen: 35 euro per doosje.

6x Merlot Bellevue 2006. Met trots en voor het eerst presenteren wij wijn van onze eigen merlot druiven. 50% is van ons, 50% met zorg geselecteerd van vergelijkbare merlotpercelen van Jean-Louis Veyres, de baas van Pascal, onze regisseur. Machinale oogst. Lichte houtbehandeling met eikenhouten snippers. Enkele maanden rijpt in betonnen cuve. Op 4 april '07 gebotteld. Impressies: fraaie, volle geur van dieprood fruit, vanille (vanwege het eikenhout). Smaak: fris, soepel, nog wat jong, maar zal zich nog ontwikkelen. Verrassend lange afdronk van kersen. Lekker als 'eetwijn' of met een blokje kaas. Belangrijke tip: maak de fles ruim tevoren open, en laat de wijn 'ademen'. Ook de dag erna is het een en al zachtheid op de tong. Nabestellen? 25 euro per doosje van zes.

Amsterdam, september '07

Santé! Maarten, Marijke, Ief en René
Website: www.domaine-de-bellevue.nl

"FICHE TECHNIQUE" Wijnabonnement editie 2007

Domaine de Bellevue/Cave la Malepère

1x Brut "Jean de Gres". Deze champagne-achtige wijn (vin mousseux) is gemaakt van witte Chardonnay-druiven. De bubbeltjeswijn met zijn bescheiden belletje is "brut", dus droog, dat wil zeggen, zonder resten van niet-vergiste suiker.

De fles is minder geschikt om lang te bewaren. Nieuwjaar is een mooi moment om te toosten op een goed (wijn) jaar 2008! Nabestellen? 35 euro per zes flessen.

1x Chasan-chardonnay 2006 (wit). Chasan is een kruising van de Chardonnay-druif met de Lustrac Blanc, een regionale variëteit. De assemblage van chasan met chardonnay past in de upgradering van onze coöperatie, met modern etiket en trendy groene capsule. Gekoeld gedronken op een mooie middag als aperitief of bij een salade smaakt hij aangenaam. Fris, appeltjes. Zeker houdbaar gedurende heel 2008. Nabestellen kost 25 euro per zes flessen.

1x Chardonnay 2005 (wit) Een stevige, op hout gerijpte witte wijn, voor een witte vin de pays d'oc uit een tamelijk oud jaar 2005. Elke keer weer een waar genoegen! Lekker bij gevulde salades, gevogelte en vis. Impressies: boterig, honing, bloemen, gras, zoet geel fruit als abrikoos en mango. Vanille in geur én smaak (vanwege het hout). Lange afdronk. Nabestellen: 35 euro per zes flessen.

2x Rosé le Foucauld 2006 (rosé): Een absolute hit is deze strakke rosé, zij het dit jaar een slagje fruitiger dan voorgaande edities. Licht rood fruit als aardbei en framboos overheerst. De rosé is gemaakt van Cabernet Sauvignon en Cinsault-druiven (twee variëteiten die wij niet hebben). Heerlijk als zomerrosé in tuin of terras. Maar deze rosé redt het ook gemakkelijk bij een salade of een visje. Lekker in 2008 opdrinken. Meer? 25 euro per doosje van zes.

1 x Notre Dame 2002 (rood) Cabernet sauvignon, cabernet franc en merlot samen met wat grenache staan in deze wijn model voor het "huwelijk" tussen de wijnen uit Oost (grenache) en West (cabernets, merlot) in Frankrijk. Veertig procent van deze wijn heeft 8 maanden op eikenhouten vaten gelegen. Houdbaar tot voorbij 2009 (denken we). Krachtig, vol, zwart fruit als bosbes en braam. Nabestellen: 35 euro per doosje.

6x Merlot Bellevue 2006. Met trots en voor het eerst presenteren wij wijn van onze eigen merlot druiven. 50% is van ons, 50% met zorg geselecteerd van vergelijkbare merlotpercelen van Jean-Louis Veyres, de baas van Pascal, onze regisseur. Machinale oogst. Lichte houtbehandeling met eikenhouten snippers. Enkele maanden rijpt in betonnen cuve. Op 4 april '07 gebotteld. Impressies: fraaie, volle geur van dieprood fruit, vanille (vanwege het eikenhout). Smaak: fris, soepel, nog wat jong, maar zal zich nog ontwikkelen. Verrassend lange afdronk van kersen. Lekker als 'eetwijn' of met een blokje kaas. Belangrijke tip: maak de fles ruim tevoren open, en laat de wijn 'ademen'. Ook de dag erna is het een en al zachtheid op de tong. Nabestellen? 25 euro per doosje van zes.

Amsterdam, september '07

Santé! Maarten, Marijke, Ief en René
Website: www.domaine-de-bellevue.nl