

Jean-Luc Colombo Châteauneuf du Pape Les Bartavell

Wijnhuis	Vins Jean-Luc Colombo
Merk	Jean Luc Colombo
Land	Frankrijk
Regio	Rhône
Subregio	Châteauneuf-du-Pape
Wijntype	Wijn
Kleur	Rood
Alcohol %	14,5
Serveertemperatuur	11-13 graden
Afsluiting	Kurk
Keurmerken	Vegan
Druivenras	Grenache, Mourvèdre, Syrah
Korte Omschrijving	Een echte krachtpatser uit de Zuidelijke Rhône met stevige, kruidige smaken en donker fruit.

Vinificatie

De wijn ondergaat 4 dagen macération préfermentaire, een koude inweking van het sap met de schillen voorafgaand aan de vergisting, voor extra extractie van kleur en aroma's. Daarna gevolgd door zeven dagen fermentatie in stalen tanks bij eengecontroleerde temperatuur van 28 ° C gevolgd door drie weken maceratie bij 30°C. Het sap rijpt 18 maanden in eikenhouten vaten van één, twee en drie jaar oud.

Omschrijving

Prachtige aroma's van kers, braam, aardbei, leder en kruiden. De smaak is krachtig, intens en stevig met een pepertje, mooi hout, donker fruit en de nodige complexiteit. De blend bestaat voor 45% uit syrah, 35% is grenache en de laatste 20% is mourvèdre.



Over De Producent

Jean-Luc Colombo is een gepassioneerde wijnmaker die zich begin jaren '80 de kunst van de oenologie feilloos eigen wist te maken. In 1986 kocht hij zijn eerste wijngaard genaamd 'Les Ruchets'. Een jaar later was de eerste oogst een feit. De jarenerna vonden er diverse aankopen van wijngaarden plaats en zagen meer dan 20 verschillende wijnen het daglicht. Vins Jean-Luc Colombo is een echt familiebedrijf, vader Jean-Luc bestiert samen met zijn vrouw Anne en dochter Laure het toonaangevend domein te midden van de AOC Cornas in de Noordelijke Rhône. Het is dan ook niet verwonderlijk dat er voornamelijk syrah van hoge kwaliteit verbouwd wordt! Naast Cornas is de familie Colombo ook bedreven met het maken van wijnen afkomstig van Condrieu, Côtes-du-Rhône tot zelfs de Languedoc. De hoofdrol is echter weggelegd voor Cornas. Jean-Luc is naast bevlogen wijnmaker ook een groot liefhebber en beoefenaar van de Franse keuken, dat is van kinds af aan met de paplepel ingegoten door zijn moeder, die kok was in Marseille. Het een kan niet zonder het ander, redelijkerwijs zijn Jean-Luc's wijnen dan ook gastronomisch breed inzetbaar en al jaren een begrip binnen, maar ook buiten de regio. Zo zijn hun wijnen bijvoorbeeld terug te vinden op de kaart bij het beroemde restaurant van wijlen Paul Bocuse "L'Auberge Du Pont de Collonges" en vele andere Michelinrestaurants. Jean-Luc wordt bijgestaan door zijn vrouw Anne, eveneens een kookfanaat en aanbieder van de mediterrane keuken. Zij is voornamelijk te vinden in de wijngaarden en een echte specialist op het gebied van biodiversiteit. Er wordt veel waarde gehecht aan een juiste balans tussen wijnbouw en de directe omgeving. Zo zorgt een aanplant van lokale planten langs de wijngaarden voor een natuurlijke barrière tegen wind, worden er nestkasten geplaatst voor vogels en vleermuizen die zich tegoed doen aan schadelijke insecten en is het gebruik van chemische bestrijdingsmiddelen jaren geleden in de bangaan. In 2015 verscheen hun eerste 100% biologische wijn en later verschenen er nog eens zes. Vins Jean-Luc Colombo is ook nog eens zeer begaan met de bijenstand in Frankrijk en doneert via haar "Bee Helpful" programma een deel van haar omzet aan organisaties die zich inzetten voor de bij. Dochter Laure sloot zich in 2010 aan bij het bedrijf. Na het behalen van haar master in Oenologie en haar werkervaring bij onder andere Dom Pérignon, Moët & Chandon en Château Haut-Brion brak de tijd aan om het familiebedrijf te versterken, zowel op het vlak van marketing als wijn maken. Laure is inmiddels een reizende ster in de Rhône, want zij heeft samen met haar partner Dimitri ook nog eens een eigen domein in de AOC Saint Péray. De wijnen van Vins Jean-Luc Colombo kenmerken zich door elegantie, complexiteit, fruit en frisheid. Een stijl die door menig criticus is ontdekt en zeer in de smaak valt, getuige de waarderingen van bijvoorbeeld Robert Parker, Wine Spectator, Decanter en Vinum. Met Vins Colombo heb je simpelweg iets heel moois te bieden voor je gast, op het schap en in je glas!

Wijn En Spijs

Een uitgelezen rode wijn bij wildgerechten, stoofvlees, lamskotelet, gegrild varkensvlees, gevogelte en gerijpte harde kazen.