

## Jean-Luc Colombo Rouge Côtes du Rhône Les Abeilles

<b>Wijnhuis</b>	Vins Jean-Luc Colombo
<b>Merk</b>	Jean Luc Colombo
<b>Land</b>	Frankrijk
<b>Regio</b>	Rhône
<b>Subregio</b>	Côtes de Rhône
<b>Wijntype</b>	Wijn
<b>Kleur</b>	Rood
<b>Alcohol %</b>	13,5
<b>Serveertemperatuur</b>	15-17 graden
<b>Afsluiting</b>	Schroefdop
<b>Keurmerken</b>	Vegan
<b>Druivenras</b>	Grenache, Mourvèdre, Syrah

**Korte Omschrijving** Zeer fruitig met hinten van framboos, morillokers, aardbei, rode bes, pruim, viooltjes, vanille en zoethout. Een fris palet van donkerrood fruit, een pepertje, specerijen en een tikkeltje kruidig. Zeer fruitig met hinten van framboos, morellokers, aardbei, rode bes, pruim, viooltjes, vanille en zoethout. Een fris palet van donkerrood fruit, een pepertje, specerijen en een tikkeltje kruidig.

**Vinificatie** De druiven worden onsteeld en vergist in temperatuurgecontroleerde vaten. Vervolgens rijpt de wijn verder op roestvrijstalen tanks.

**Omschrijving** De wijngaarden zijn gelegen in het hart van de Côtes du Rhône, nabij Cairanne, Rasteau en Vacqueyras. De druivenstokken staan aangeplant op oude terrassen van de Rhône Vallei, waar de bodem voornamelijk bestaat uit kleine keien en zanderige klei.



## 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 jaren erna 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 toonaangevende 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 ban gedaan. In 2015 verscheen hun eerste 100% biologische wijn en verschenen er later 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

Combineer deze wijn bij gegrild lams- of varkensvlees, gegrilde tonijn of zachte kazen. Ook heerlijk op zichzelf.