

Jean-Luc Colombo Picpoul de Pinet Les Girelles

Wijnhuis	Vins Jean-Luc Colombo
Merk	Jean Luc Colombo
Land	Frankrijk
Regio	Languedoc
Subregio	Picpoul de Pinet
Wijntype	Wijn
Kleur	Wit
Alcohol %	13,5
Serveertemperatuur	11-13 graden
Afsluiting	Kurk
Keurmerken	Vegan
Druivenras	Picpoul blanc



Korte Omschrijving De wijn heeft een felle gele kleur met groene tinten. In de neus is de wijn rijk en subtiel, met tonen van witte bloemen. De wijn is rond en zeer fris met goede structuur en mooi palet van aroma's.

Vinificatie Het vinificatie proces is traditioneel met een lange fermentatie op lage temperatuur waarna de wijn snel gebotteld wordt om de frisheid en het fruitige van de wijn goed te bewaren.

Omschrijving De grond waar de wijngaarden zich bevindt is een lichte kalksteenbodem op een plateau omgeven door dennenbossen en met uitzicht op het meer van Thau. Deze plek heeft een mediterrane klimaat en vegetatie (tijm, lavendel, eiken, pijnbomen) met maritieme invloeden.

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 aanbinder 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

Deze wijn past goed bij gerechten met kleien gefrituurde vis, geitenkaas of met een zeevruchten plateau