

# DOMAINE FÉRAUD

FRANKRIJK | RHÔNE



## HET WIJNHUIS | DOMAINE FÉRAUD

Yannick Féraud was tijdens onze Rhônereis de ontdekking uit Châteauneuf-du-Pape. Het domaine, opgericht in 1984 door Yannicks vader Eddie, beslaat slechts vijf hectare oude wijnstokken in het zanderige deel van de streek. De visie van Yannick is simpel: hard werken in de wijngaard (wij zagen schapen het onkruid opeten en voor bemesting zorgen) en in de traditionele kelder, met focus op kwaliteit en niet op groei.

## STREEK | RHÔNE

Het Rhônegebied in het zuidoosten van Frankrijk wordt onderverdeeld in een noordelijk en een zuidelijk wijnbouwgebied. Het noordelijke deel wordt gekenmerkt door steile hellingen op granieten bodems. Het belangrijkste druivenras is syrah. Daarnaast wordt er witte wijn gemaakt van marsanne, roussanne en viognier. Het zuidelijke deel begint ten zuiden van Vienne en waaiert uit rondom de stad Avignon. De mistral domineert de streek. Deze razend harde noordwestenwind, steeds in snelheid toenemend terwijl hij zich door het noordelijk Rhônedal wurmt, blaast de wolken weg en zorgt daarmee voor een uniek, zonnig klimaat en zeer gezonde druivenstokken waar rotting weinig kans krijgt. De belangrijkste druivenrassen in het zuiden voor rode wijnen zijn grenache noir, syrah, mourvèdre, carignan en cinsault. Voor wit zijn dat viognier, marsanne, roussanne, grenache blanc en clairette.

Châteauneuf-du-



DOMAINE FÉRAUD

NE FÉRAUD & FILS



Châteauneuf-du-Pape

Châteauneuf-du-Pape



# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

## DOMAINE FÉRAUD - CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2016



<b>LAND:</b>	FRANKRIJK
<b>APPELLATIE:</b>	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE A.C.
<b>STREEK:</b>	RHÔNE
<b>WIJNSOORT:</b>	RODE WIJN
<b>HERKOMST:</b>	RHÔNE
<b>DRUIVENRAS:</b>	GRENACHE, MOURVÈDRE, SYRAH

Deze Cuvée Tradition wordt gemaakt van 90% grenache, 5% mourvèdre en 5% syrah. Het terroir is zand- en kleigrond in het oostelijk deel van de appellatie richting de gemeente Courthézon. De druiven worden niet ontsteeld en de wijn ondergaat de vergisting in traditionele tanks van beton. De wijn wordt 18 maanden gerijpt in oude eikenhouten foeders alvorens hij wordt gebotteld. De wijn geeft in aroma kersenlikeur en pruim, met veel fruitintensiteit. De afdronk is zacht, gelaagd en complex.

**SERVEER TEMPERATUUR:** 16-18° C

**OP DRONK:** VANAF NU T/M 2023



Onze algemene leveringsvoorwaarden en privacybeleid zijn opvraagbaar op verzoek.