Château de Pibarnon Bandol Rouge

Bandol - Frankrijk

Château de Pibarnon ligt op de hoogste hellingen van Bandol in het zuiden van Frankrijk, met uitzicht op de Middellandse Zee. Vanaf 1977 is het in handen van de familie de Saint?'Victor, die dit domein omvormde tot een van de referenties in de streek. De loodzware kalksteenbodems, Trias genoemd, houden water vast in droge periodes en geven de wijn een mineralige diepte die lang blijft hangen. De wijn wordt gemaakt van volwassen Mourvèdre-stokken (30?'50 jaar oud), geplukt per hand en vergist met eigen gisten. Daarna rijpt hij 18 tot 20 maanden in grote eiken vaten, waarbij een deel daarvan nieuw hout is en een deel ouder, om finesse en structuur te balanceren. Deze aanpak levert een rode Bandol op die zowel kracht als elegantie heeft, met frisheid en veel finesse. Het voelt bijna klassiek, maar is tegelijkertijd eigentijds: echt een stijl die je verbaast.



Proefnotitie

In het glas een diepe robijnrode kleur. Neus van zwarte bes, pruim, gedroogde kruiden, laurier en lichte ledertonen. In de mond romig maar strak, met rijke vruchten, tabak, salie en een subtiele minerale tint. De tannines zijn fluweelzacht, de zuurgraad geeft energie, en de afdronk is lang en verleidelijk

Drinken bij

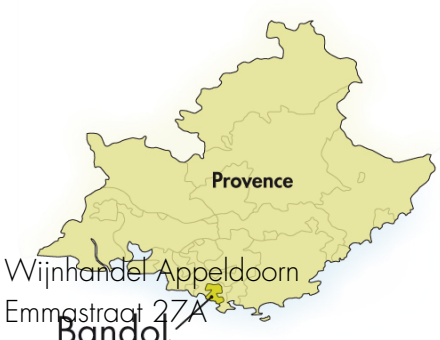
Heerlijk bij gegrild vlees zoals lamsbout of entrecote, boerderijkazen, stoofgerechten of mediterrane groentenschotels. Serveer op 17?'18?°C, decanteer 45?min voor optimaal effect.

Houdbaarheid

Direct al aantrekkelijk, maar echt op zijn best tussen 5 en 15 jaar. In topjaren kan hij nog verder openen. Decanteren aanbevolen.

Druivenrassen

Mourvèdre





Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl