Domaine Alary Cairanne Tradition

Rhône - Frankrijk

Denis Alary, eigenaar van het in 1692 opgerichte Domaine Alary, stapte in 2009 over op gecertificeerde biologische wijnbouw. De werkwijze daarvoor was niet veel anders, maar Denis beperkte ook de opbrengst per hectare waardoor de kwaliteit van de druiven verder steeg. Bovendien besloot hij geen gebruik meer te maken van eikenhouten vaten in de kelder: de wijnen rijpen uitsluitend in betonnen cuves. Ze behouden zo hun optimale terroir- en druifexpressie en zijn zonder de 'opmaak' van het eikenhout werkelijk fantastisch. Voor deze prachtige en verfijnde Cairanne gebruiken Denis en Jean-Etienne grenache (60%), syrah (30%) en carignan (10%). Een bijzonder fraaie klassieke Rhônewijn zonder houtinvloed en met grote elegantie. Een mooi glas bij verfijnde gerechten en uiteraard buiten de maaltijd om.



Proefnotitie

Volle rode wijn met rijp en fris fruit in het aroma en een milde kruidigheid. De smaak is zacht, rond en fris aromatisch in de afdronk.

Drinken bij

Een goede begeleider van kruidige stoofgerechten, zowel met vlees als groente. Smaakt ook prima bij koude voorgerechten.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf een jaar en gemakkelijk vijf tot zes jaar goed houdbaar.

Druivenrassen

60% Grenache Noir, 30% Syrah, 5% Carignan, 5% Mourvèdre

Onderscheidingen

2024	JancisRobinson.com | 16.5/20 | Bright and pure
2023	JancisRobinson.com | Alistair Cooper MW - december 2024: 15.5/20 punten | Very attractive nose
2022	Perswijn | mei/juni 2025: 15.5/20 punten Goed | Elegant, sappig

Persoonlijke proefnotitie

BIO

Wijnkoperij PLATENBURG anno 1894

Wijnkoperij Platenburg
Goudsesingel 332A
3011 KK Rotterdam
010-4127005
www.wijnkoperijplatenburg.nl