

**Grignan-les-Adhémar**  
**TRADITION**  
**Domaine de Grangeneuve**

Rødvin - fra RHÔNE

TØR



**Sagt & skrevet:**

- Denne *cuvée* er udvalgt af Paul Bocuses restaurantkæde til seminarer og festmiddage på Abbaye de Collonges.
- "En meget frugtig, blød, let drikkelig, underspillet vin, der tilbyder øjeblikkelig fornøjelse!"  
**Robert Parker,**  
WINES OF THE RHÔNE VALLEY

**En fyldig og generøs vin  
med aroma af røde og sorte frugter,  
"garrigue" og lakrids.  
Godt afbalanceret  
og med en dejlig friskhed.**

**Grenache (65%) & Syrah (35%)**

Beliggende i Roussas i Grignan-les-Adhémar - det nordligste vindistrikt i den sydlige Rhônedal.

Jordbunden består overvejende af ler og kalksten, men også af sandede jordstykker.

Traditionel vinifikation, ved druesort, og med total afstilkning. Kontrolleret gæring i cementtanke ved 25 til 30 °C i 10 dage med remontage med henblik på at opnå den bedste ekstraktion. Lagring på tanke i 10 måneder. Produktion: 70.000 flasker.

Familien Bour, der stammer fra Lorraine, blev i 1870 ved Preussens annektering af Alsace-Lorraine fordrevet og slog sig ned i Algeriet. Efter Algeriets uafhængighed i 1962 vendte familien tilbage til Frankrig og bosatte sig i Drôme.

Domaine de Grangeneuve på 65 ha er i dag det førende vingods i Grignan-les-Adhémar. Henri Bour samt datteren Nathalie og svigersønnen Gilles Hecquet står for godsets drift.

✓ **Velegnet til charcuteri, grillet kød og oste**

- **prøv den til fjerkræmousse, fyldte tomater, farseret squash, postejer, lyst kød i sauce og couscous med kylling**

✓ **Bedst fra 2 til 5 år efter høst**

✓ **Nydes ved 15-16 °C**  
- **om sommeren gerne afkølet til 12 °C**

