


RODE wijnen (in flessen)

 - "Cuvée Rustique" 12,5 of 13° een lichte, fruitige wijn voor **dagelijkse consumptie**. Blend: **50% Grenache plus diverse druivenrassen** in variërende proporties.


 - **Cabernet-Sauvignon 2010** 14° met de typische aroma's van groene paprika en zwarte bessen. Lekker bij **rood vlees**.

 - **Carignan 2011** 13,5° een authentieke wijn van een lokale druif. Purperrood, met aroma's van zoete kersen, gedroogde pruimen en gekookte abrikozen. Lekker bij **kalfsvleesragout, gegrild vlees, verse vijgen**.


 - **Merlot 2010** 14° robijnrood en fruitig. De smaak herinnert aan zwarte bessen en bosbessen. Om te drinken bij een **salade met spekjes**.


- "**Cuvée des Helviens**": **50/50 Grenache, Syrah**.

 - **2008** 13° licht en kruidig (nootmuskaat, kruidnagel, peper), een goede begeleider van **vleeswaren**.

 - **2007** 13,5° meer fruit en minder kruiden dan in millésime 2008. De aardbeien en de kruiden in de Grenache harmoniseren perfect met het rijke karakter en de typische bosviooltjessmaak van de Syrah. Een goede combinatie met bv. **lamsbout**.

- "**Grenache Trace-Nègre**" **100% Grenache**.

 - **2008** 14,5° licht, kruidig en peperachtig (zwarte en witte peper), smaakt iets naar zoethout. Ideaal met **gegrild of wit vlees**.


 - **2010** 15° krachtig en warm, ontwikkelt aroma's van specerijen, zoethout, rode bessen en aardbeien. Om het temperament wat in toom te houden is deze wijn het beste bijna koud te drinken, bij eendenborst of reebout.


 - "**La Cuvée d'Alphonse**" **2010** 13,5° **66% Merlot & 34% Syrah**. Een fruitige, krachtige en diepe wijn met zachte tannines. Het boeket herinnert aan bosviooltjes en overrijpe bosbessen, tabak en rabarbertaart. Het is een soepele wijn die is aan te raden bij **vlees, wild en kaas**.





 - **Cabernet-Sauvignon 2011** 13,5° krachtiger dan millésime 2010, beschikbaar vanaf zomer 2012. Om te drinken bij **licht gebraden rundvlees**.


- "**Cuvée du Dardaillon**": tanninerijke blend van **Merlot en Cabernet-Sauvignon** met 12 maanden vatrijping. 


 - **2006** 14° diep en met een neus vol zwarte bessen. De droge tannines zijn in de loop van de tijd ronder geworden. Om deze wijn optimaal tot zijn recht te laten komen is het goed hem een uur voor serveren in een karaf over te schenken.

 - **2007** 14° krachtig en rond, met aroma's van paprika, kirsch en cacao. Beide wijnen zijn lekker bij **wildschotels of kalkoen met kastanjes**.


 - **Syrah 2009** 14° onderging een maceratie van 28 dagen, en rijpte 12 maanden op eiken fusten. Krachtig en karakteristiek (vanille, bosviooltjes, zoethout, anijs). Een mooie wijn die zich nog enkele jaren zal blijven ontwikkelen. Heerlijk bij in Syrah **gemarineerd wild zwijnenvlees**. 


- "**Cuvée Ferdinand**" : een blend van drie oude lokale druivensoorten: **Syrah, Grenache, Carignan**. Door 12 maanden fustrijping (in 4 jaar oude vaten), kregen deze wijnen een aangename smaak van hout en vanille. 

 - **2009** 14° soepel en rond, vol in de mond, en met betoverende aroma's van heide, zoethout, gekookte pruimedanten, zwarte bessen en gekookte kastanjeschil. Deze wijn is nu al lekker om te drinken (bv. bij een **wildschotel** of bij **gerechten met rood vlees**) maar kan ook bewaard worden.

 - **2008** 13,5° kruidig, met peper en vanille, maar een stuk **lichter** dan de 2009. Probeert u deze wijn eens bij een **Provençalse schotel**.


ROSE wijnen (in flessen)

 - **Rosé de Pays** 13,5° Een blend van **70% Merlot, 15% Syrah en 15% Grenache**. Een frisse, fruitige en dorstlessende wijn om te drinken bij zomerse maaltijden. Hij is lekker bij bv. **pizza's en salades**.

 - "**Cuvée Isidora**" **rosé 2011** 13°: Vlezig, rond, maar tevens fris. Met de geur van rozen en aroma's van kersen, rode bessen en banaan. Lekker bij **gevogelte, gegrild vlees, vleeswaren** of als **aperitief**. Blend: **40% Syrah, 40% Grenache, 10% Carignan, 10% Cinsault**.


WITTE wijn (in flessen)

 - **Cuvée de la Montagnère 2011** 14°: **70% Chardonnay, 30% Sauvignon, 30 HI/ha**. Het ronde, fruitige karakter van de Chardonnay gecombineerd met de minerale finesse van de Sauvignon resulteert in een ronde, frisse en lichte wijn die goed smaakt bij **visgerechten en zeevruchten**, maar ook perfect is als **aperitief**.

 - **Chardonnay 2010** 14° bereid in en gerijpt op (4 jaar oude) eiken fusten. Met een goudgele kleur en aroma's van gekookte kastanjes, vanille, caramel, vlierbloesem, kokosnoot. Hij smaakt naar kastanjes, hazelnoot en kruidkoek. Om koel te serveren, bv. bij **forefilet met amandelen, kip**, of als **aperitief**. 

 - **Viognier 2011** 16° van overrijpe druiven, lekker als **aperitief**, of bij **foie gras** of een **nagerecht**. Millésime 2012 zal waarschijnlijk als een drogere wijn gevinifieerd worden.

Wijn in wijnzakken (BIB) van 5 liter

 - **Rood "Cuvée des Assibrats"** ong.13° fruitig en krachtig. De smaken van rode en zwarte bessen mengen zich met de aroma's van heide en zoethout. Een ideale begeleider van **eenvoudige maaltijden**.


Druivensoorten voornamelijk **Merlot en Grenache**.

 - **Rosé "Cuvée Estivale"** : identiek aan de Rosé de Pays waarvan u hiernaast een beschrijving vindt.

Wanneer kan men de wijn drinken ?

 **Standaard glas** : om nu te drinken of binnen 1 of 2 jaar (wijn, die klaar is om gedronken te worden en niet beter wordt bij opslag)

 **Standaard glas en liggende fles** : wijn, die nagenoeg klaar is om gedronken te worden, maar die nog 2 à 3 jaar kan worden bewaard.

 **Liggende fles** : wijn die nog te jong is om gedronken te worden, die beter zal zijn over 2 à 3 jaar, of zelfs nog meer jaren, indien bewaard in een koele kelder.