

Wijnen uit de Provence: Grimaud en Saint-Tropez

Wijn 1



Crazy Tropez Rosé 2022. Vin de Pays du Var. 12,5%.
Producent is Domaine Tropez.

Lokale prijs: € 5,90.

Crazy Tropez is een frisse rosé wijn, een fijne terraswijn. De kleur is helder zalmroze, met een rijke en krachtige neus van aardbei, framboos en een hint kruidigheid. De goede zuurgraad intensiveert wilde rode vruchten (zwarte bessen, bramen en cranberry) in combinatie met iets kruidigheid.

Opgemerkt werd dat de wijn in het glas vrij snel vlakker wordt.

Hapje: Paté met een jasje van gebakken deeg.

De Tropez wijnen zijn afkomstig van het Franse wijnhuis 'Domaine Tropez'. De wijngaarden liggen rondom de baai van de mooie en mondaine badplaats Saint-Tropez, gelegen aan de Côte d'Azur. Een streek in Zuid-Frankrijk waar de meest hoogwaardige Côtes de Provence AOC wijnen vandaan komen. Naast de opvallende en trendy vormgeving van de Tropez Wines flessen (met ziel), beschikken de wijnen zelf ook over enkele bijzondere eigenschappen. Doordat de wijngaarden direct aan zee liggen, koelt het 's avonds sneller af en daalt in de ochtend mist vanuit zee neer op de druivenstokken. Hierdoor worden er minder suikers aangemaakt in de druif, wat het alcoholpercentage laag houdt. En door de absorberende ondergrond komen mineralen vanuit zee via de wortels in de druif terecht. De Tropez wijnen worden duurzaam geproduceerd en hebben daardoor een heel laag sulfiet-gehalte!

Wijn 2



Prestige des Chevaliers Rosé 2022. 13,%.
AOP Côtes de Provence.

Producent is Vignerons de Grimaud.

Lokale prijs: € 6,70.

Kleur: helder lichtrose; "jurk met rozenblaadjes-kleur". De neus is fris en geuren van kruiden uit de Provence (associatie met de Garrigue, een typische vegetatieve vorm die hoofdzakelijk bestaat uit grassen en lage planten, op een rotsachtig, droog terrein), kruidig, met tonen van aardbeien, frambozen, bramen, pepermint en tijm. De smaak: stevig en bitter, noten, gember, wat aan de wrange kant.

Deze wijn begeleidt bijvoorbeeld aperitieven, gegrild vlees en vis.

Druivenrassen: Carignan, Cinsault, Grenache, Mourvèdre.

Serveertemperatuur: 10°-12°.

Hapje: toast met kaas: Le Déliche de Bourgogne.
<https://www.kaas.nl/kazen/le-delice-de-bourgogne/>

Wijn 3

Les Aumarets, Rosé 2022. AOP Côtes de Provence. 13%.

Producent is Vignerons de Grimaud.

Lokale prijs: € 14,25.



Hier is de rosé van de Vignerons de Grimaud, exclusief ontworpen voor de traditionele markt (wijnhandelaren en restaurants). Deze cuvée van de **Côtes de Provence**, gedoopt tot "Les Aumarets", is afkomstig van een selectie van de beste percelen Grenache en Syrah die op optimale rijpheid zijn geoogst.

Kleur: heel licht rose; de kleur valt weg op wit papier. Geur: rokerig, citrus, mango. De wijn raakt het bouquet in het glas al snel kwijt.

Smaak: krachtig, aroma's van tropisch hout en rijp fruit. Een bittertje in de afdronk. De proevers zijn van mening dat de wijn wat geforceerd gemaakt lijkt: te overdadig (alcohol, wat synthetisch).

Wijn 4

Crazy Tropez Blanc 2022. Vin de Pays du Var. 13%.

Producent is Domaine Tropez.

Lokale prijs: € 5,90.



Kleur: als van water. Geur: kruidig en te zoetig. In de mond zoete rozijntjes en nectarines. Exotisch in de neus en in de smaak. Goed te combineren met Mediterraanse en Aziatische keukens. Perfect voor de zomer en dit zowel als apero en als doordrinker.

Druiven: 60% Rolle, 40% Ugni blanc.

Opvoeding: Inox.

Hapje: zalm met crème met rucola gearneerd.

Wijn 5

Prestige des Chevaliers Blanc 2022. 13%.

AOP Côtes de Provence.

Producent is Vignerons de Grimaud.

Lokale prijs: € 6,90.



Kleur: water helder met lichtgeel zweem. De neus is kruidig en stevig. De smaak is in balans qua kruidigheid en zuren. Een uitstekende frisse wijn bij zeevruchten, schaal- en schelpdieren en vis.

Druivensoorten Rolle (ander naam Vermentino) en Ugni blanc. Zij combineren tonen van citrus en exotisch fruit. Serveertemperatuur: 10°-12°.

Hapje: toast met Vacherin Mont d'Or. Romige zachte kaas gerijpt in dennenhout.

www.kaasiekaasie.nl/c/roodkorst-kazen/p/vacherin-mont-dor

Wijn 6



Les Aumarets Blanc 2021. 13%. AOP Côtes de Provence.

Producent is Vignerons de Grimaud.

Lokale prijs: € 14,60.

Kleur: strogeel met witgouden reflecties. Er is een stevige kruidigheid, vermengd met geuren van citroenachtige vruchten, acaciabloemen, appel, honing. De wijn prikkelt op de tong. De smaak is in overeenstemming met de geur, heeft een klein vetje en een mooi zoetje. Houtgerijpt. Deze mooie gastronomische wijn begeleidt alle schaal- en schelpdieren en gekookte vis, maar ook wit en roze vlees. Serveertemperatuur: 10°-12°.

Druiven: Cépage van Rolle.

Hapje: tonijnsalade in crème met rucola gearneerd.

Daarnaast een schaal- en schelpdieren met olijven.

Wijn 7



Prestige des Chevaliers Rouge 2022. 13,5%.

Producent is Vignerons de Grimaud

Lokale prijs: € 7,00

Kleur: mooie dieprode kleur met kersenreflecties. De neus biedt een bloemig, fruitig boeket van intense frambozen vermengd met abrikoos, peper en kruiden. De smaak: aroma's van rood fruit met een elegante afdronk; fijne tannines. De wijn wordt ten slotte beoordeeld als heerlijke wijn met mooie tannines, vooral in combinatie met de kaas. Deze wijn begeleidt o.a. vlees, gegrild vlees, wild en kazen.

Druivensoorten: Syrah, Grenache en Carignan.

Serveertemperatuur: 16°-18°.

Hapje: lepeltjeskaas, Époisses de Bourgogne (verrukkelijk!). De kaas is vernoemd naar een Frans dorpje in het departement van de Côte d'Or.

[https://nl.wikipedia.org/wiki/%C3%89poisses_\(kaas\)](https://nl.wikipedia.org/wiki/%C3%89poisses_(kaas))

Wijn 8

Les Aumarets Rouge 2021. 13,5%.

AOP Côtes de Provence.

Cuvée van Syrah, Grenache en Carignan.

Producent is Vignerons de Grimaud.

Lokale prijs: € 15,35.



Kleur: dieprood met kersenreflecties. De geur: een dominantie van vanille (houtlagering) met een explosie van zwart fruit zoals zwarte bessen en bosbessen. Er is een vleugje petroleum. Dan komen subtiele tonen van kruiden zoals pepermunt, eucalyptus, cederhout en kruidnagel tot uiting. De smaak is rond, ruim, en onthult tonen van verse kruiden. De afdronk biedt een vanille, ruim, delicaat en chocolade lengte. De tannines zijn als fluweel; een lange afdronk. Deze wijn, die als perfect en heerlijk beoordeeld werd, past goed bij verfijnde gerechten zoals gemarineerde runderrib of wildzwijn stoofpot, maar ook bij karaktervolle kazen.

Serveertemperatuur: 16°-18°.

Hapje: 2 soorten worst.