



Domaine Richeaume Carignan 2015

COMPLEX | KRUIDIG
RIJPE ZWARTE VRUCHTEN
GEKONFIJT FRUIT | FRISSE ZUREN

PROFIEL



DOMEIN
Domaine Richeaume



SERVEER T°
14-16°C



WIJNBOUW
Bio



DRUIVEN
Carignan



GLAS
Riedel Syrah



DRINKVENSTER
2026

STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Serveer hem bij rood vlees, grillades, stoofpotjes, kruidige gerechten, de Mediterraanse keuken en wild.



KAAS

Geitenkaas uit de Provence (Banon), Cambembert, Kaasplank, Emmental.

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for **you**



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De druiven worden bij hun optimale rijpheid geplukt en ondergaan daarna een zeven dagen durende koude maceratie in cuves. Tijdens de fermentatie laten ze de temperatuur slechts geleidelijk oplopen. Het overpompen van het sap gebeurt in een zuurstofloze omgeving. Na de fermentatie volgt nog een 5 à 10 dagen durende maceratie. Na de malolactische fermentatie volgt een 12 à 16 maanden durende rijping. De wijn gaat ongefilterd op fles



WIJNGAARD

De druiven komen van een wijngaard met oude Carignan stokken die tussen de 40 en 60 jaar oud zijn. Het rendement bedraagt slechts 20 hl per hectare. De bodem bestaat uit klei en kalksteen.

WIJNBOUWER: DOMAINE RICHAUME

Zo'n 10 km ten oosten van Aix-en-Provence vinden we in het gehucht Puyloubier de thuisbasis van Domaine Richeaume. De geschiedenis van dit domein start een beetje verrassend aan de andere kant van de grote plas. In Yale ben je in zowat elk opzicht ver verwijderd van de idyllische landschappen die Paul Cézanne hebben geïnspireerd, maar toch ligt de oorsprong van het verhaal van Domaine Richeaume daar: de Duitser Henning Hoesch was er docent aan de befaamde universiteit. Hij had het zeer moeilijk toen hij zag dat de natuur werd opgeofferd in naam van de vooruitgang en zocht een uitweg om zijn ideeën van een traditionele landbouw met respect voor de natuur te realiseren. Deze zoektocht bracht hem in 1972 richting Europa en zo werd hij één van de pioniers van de biologische wijnbouw. Hij heeft een heel persoonlijke benadering van het wijngebeuren en hij wil dit ook in alle vrijheid kunnen doen, daarom vallen een deel van zijn wijnen buiten het AOC label omdat dit te veel beperkingen geeft. Tegenwoordig is het zijn zoon Sylvain die de dagelijkse leiding van het domein in handen heeft. Een rijk microbiologisch leven in de bodem helpt om deze levendig en gezond te houden zodat de druiven hun potentieel maximaal kunnen tonen. Ze streven naar zeer lage rendementen van rond de 20 hl per hectare, dit terwijl de appellatie 55 hl toestaat. Door deze manier van werken blinken de wijnen van Domaine Richeaume uit in frisheid en puurheid.

LOCATIE



LAND
Frankrijk

REGIO
Provence

APPELLATIE
Méditerranée



KLIMAAT
Mediterraan met hete en
droge zomers

