

Naam van de wijn: Émotion

Producent: Domaine de Montine

Herkomstbenaming: Coteaux du Tricastin Rouge AOC, Frankrijk

Druivenras(sen): grenache 50%, syrah 50% - *Vieilles Vignes* (van oude wijnstokken)

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Domaine de Montine is gevestigd in Grignan, in het Drôme Provençale gebied. Al drie generaties is het domein in handen van dezelfde familie. Sinds 1987 hebben Jean-Luc en Claude Monteillet hun vader opgevolgd en hun domein in zelfstandige '*cave particulière*' opgericht. In totaal bezitten ze 80 ha, waarvan 60 ha wijngaarden in de herkomstbenamingen Coteaux du Tricastin, Côtes du Rhône en Côtes du Rhône Cru Vinsobres. Naast wijngaarden bezit de familie ook 3 ha bos met truffel eiken en 4 ha lavendel velden. De wijngaarden liggen op twee types bodem, een bestaand uit kalk en klei met veel stenen, het andere uit zandgronden. Sinds 15 jaar wordt getracht om zo milieuvriendelijk mogelijk te werken in de wijngaarden. De gemiddelde productie van het domein bedraagt 2.800 hl per jaar, onderverdeeld in 10% wit, 30% rosé en 60% rood. De gemiddelde opbrengst ligt tussen 30 en 50 hl/ha, afhankelijk van het perceel en van het druivenras.



Vinificatie (wijnbereiding): alle wijnen van het domein ondergaan een gisting in RVS tanks met temperatuurcontrole, hier gedurende 15-20 dagen. De gangbare opvoeding vindt plaats in grote betonkuipen, behalve voor de Emotion cuvée, die een jaar lang op diverse eikenhouten vaten (*barriques, demi-muids, foudres*) wordt opgevoed in de oude gewelfde wijnkelders. Ondanks het innoverende karakter van het bedrijf blijft men trouw aan de traditionele methodes om de wijnen extra kracht en elegantie te geven.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: indrukwekkende, donker granaatrode kleur. Warme, complexe, gulle en verfijnde neus met aroma's van gekonfijte zwarte vruchten, verse, wilde Provençalse kruiden, specerijen en elegante houtnuances. In de mond combineert het op verrukkelijke wijze kracht en vlezige volheid, met zwoele accenten van bramen, blauwe bosbessen, cassis en drop, goed verpakt in uitstekend geïntegreerde houttonen. Serveren: 15-16°C. Bewaren: binnen 5-8 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: bijzonder geschikt als begeleider van klassieke, rustieke vleesgerechten zoals rosé gebraden Provençalse gekruide lamsbout met in het braadvet gegaarde aardappels en ratatouille, hazenpeper of andere wild stoofschotel, gemarineerd (wild) vlees, en natuurlijk de (rijpe) *picodon* kaas. U kunt echter ook kiezen voor de meeste gerechten uit de internationale keuken, in het bijzonder gebakken of gebraden gevogelte, wit of roodvlees en zelfs lichtere wildsoorten met smaakrijke en kruidige (vlees) saus.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: twee achtereenvolgende jaren 'Coup de coeur' van de Guide Hachette voor het hele assortiment.

Smaaktype: medium vol, complex, gul, aromatisch, fruitig en kruidig, met houtopvoeding.