

## WIJNBESCHRIJVING

Naam van de wijn	: Croix de Basson
Specialiteit	: 100% Biologische wijnbouw
Oogstjaar	: 2006
Kleur van de wijn	: rood
Producent	: Les Vignerons de Correns et du Val
Land van herkomst	: Frankrijk
Herkomstbenaming	: A.C. Côtes de Provence
Houdbaarheid	: nu heerlijk op dronk en eventueel te bewaren tot 2012
Druivensoorten	: Syrah, Cabernet Sauvignon en Grenache
Lagering	: Een jaar op RVS tanks.
Alcoholgehalte	: 13% Vol.
Serveertemperatuur	: 17°–18° C.

### Algemene omschrijving:

In de eerste kennismaking treft u een rijkdom van wild fruit in de aroma's. Lichte brandlucht, noten en pruimen zijn opvallende geuren die je tegemoet komen. In de smaak een heerlijke balans van het volle fruit en de mooie tannines. Dit geeft aan dat de wijn nu al heerlijk is om te drinken en zich ook nog enkele jaren nog fraaier zal ontwikkelen.

### Wijn/Spijscombinatie :

Prima, om zo te drinken, maar de wijn vraagt vanzelf of er toch niet iets te eten bij hoort? Heel uitnodigend dus. Vleesgerechten van de grill hebben een grote voorkeur. Met als aanbeveling het rode vlees. Ook bij allerlei fraaie kaas specialiteiten is dit een welkome begeleider.

