Domaine la Bouïssière Gigondas

Rhône - Frankrijk

Gigondas. Dat is waar het allemaal om draait bij Domaine la Bouïssière. Logisch, want de broers Faravel bezitten misschien wel de mooiste wijngaarden van de appellatie. Ze zijn gelegen aan de voet van de Dentelles de Montmirail, op 300 tot 500 meter hoogte. Een deel is aangelegd in terrassen. Dankzij de noordwestelijke expositie is het er relatief koel. Tussen de druivenranken groeit wilde garrigue. Natuurlijk danken de wijnen hun uitzonderlijke kwaliteit niet uitsluitend aan hun unieke terroir. Gilles zorgt met veel aandacht voor de oude stokken. De druiven worden zorgvuldig met de hand geoogst. In de kelder staat Thierry aan het roer. Zijn werkwijze is klassiek en minimalistisch. De rijping vindt plaats in gebruikte foeders. Alles bij elkaar resulteert het in een verbluffende Gigondas, die zonder meer tot de beste van de streek behoort.



Proefnotitie

Paarsrode wijn met een verfijnde geur van pruim, braam, kers, leer en kruidnagel. Zwoel en rijk van smaak met jammy fruit, krachtige tannine en uitgebalanceerde zuren. Enorme smaaklengte met laurier en toast.

Drinken bij

Krachtige, mondvullende rode wijn om te drinken bij grill- en stoofschotels. Fraai bij entrecote met gegrilde aubergine en courgette, pittige spareribs, of jonge, harde kazen.

Houdbaarheid

Vanaf 3 jaar drinken; houdbaar tot circa 12 jaar na de oogst.

Druivenrassen

77% Grenache Noir, 20% Syrah, 3% Mourvèdre

Onderscheidingen

2024	Vinous | (90-92)/100 | Fresh, lively aromatic profile
2024	JancisRobinson.com | 17/20 | Very complete and together
2023	Vinous | 91/100 | Superb freshness

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhuis Alexander
Hamseweg 12
3828 AD Hoogland
033-4809096
www.uwwijnspecialist.nl