# Giraud, M+F Vin de France 2022

**Beschrijving**

Karakteristieken: Deze M&F, naar de voornamen van Marie en François, is een toegankelijke cuvée die met evenveel zorg gemaakt wordt. De druiven komen van 40 tot 70 jaar oude wijnstokken op zandgrond, net buiten de appellatie Châteauneuf-du-Pape. François en zijn zus Marie assembleren de syrah en de cinsault tot een lekkere, vlotte drinkwijn, die zonder hout rijpt in betonnen kuipen. De zonnige neus met aroma's van kers en zuiderse kruiden is typisch voor de regio. Het sappige fruit en de fluwelen tannines zorgen voor een elegante afdronk en een aangename kennismaking met dit domein.

Food Pairing: Serveer aan 16° bij een barbecue, een visschotel of bij kazen.

De Regio: De druiven van deze wijn komen van zandgronden net buiten de grenzen van de appellatie Châteauneuf-du-Pape, in de zuidelijke Rhônevallei. Omdat ze buiten de appellatie liggen, wordt de wijn gebotteld als Vin de France. Het mediterrane klimaat, met veel zon en de droge mistral, zorgt ook hier voor rijpe, kruidige wijnen.

Het wijndomein: Domaine Giraud ligt in het dorp Châteauneuf-du-Pape. Pierre en Mireille Giraud begonnen in 1974 met 4 ha gehuurde wijngaard; in 1987 kregen ze er 8 ha honderdjarige wijnstokken bij. Sinds eind jaren '90 leiden zus Marie en broer François Giraud het domein. Ze gooiden het roer volledig om: alleen kwaliteit en respect voor de druif en het terroir zijn hun drijfveer. Het domein werkt sinds 2008 biologisch en volgt ook de principes van de biodynamie. Naast hun gerenommeerde Châteauneuf-wijnen maken ze ook enkele erg fijne cuvées in Lirac en daarbuiten. In de kelder rijpt het grootste deel van de wijn in beton en de rode wijnen worden niet gefilterd.

Meer info op www.domainegiraud.fr

| | |
|---|---|
| **Bewaartijd** | 2-3 jaar |
| **Domein:** | Domaine Giraud |
| **Land:** | Frankrijk |
| **Regio:** | Rhône |
| **Appellatie:** | Vin de France |
| **Inhoud:** | 0,75L |
| **Druivenras(sen):** | Cinsault, Syrah |