

## Wijnen februari 2019

<b>Witte wijn</b>	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Languedoc & Rousillon
Domein / Château:	Corette
Jaar van productie:	2017
Druivensoort(en):	Viognier
Serveertemperatuur:	8 - 10°C
Commentaar wijncie.:	Deze viognier is prachtig goudgeel van kleur en heeft in de neus een aroma van exotisch fruit en florale tonen (lavendel, acacia). De wijn heeft voldoende body is redelijk breed van smaak en is evenwichtig in haar smaakpalet. De structuur is vettig, maar toch met een frisse smaak en een mooie afdronk met daarin een vleugje honing. De wijncommissie verwacht dat deze wijn prima combineert met de rode poot. Het is de verwachting dat de frisheid voldoende is om de koningsvis en de krab te begeleiden.
LAdC-ledenprijs *:	Ledenprijs EUR 9,08 inclusief btw (normale winkelprijs EUR 9,75)

<b>Rode wijn</b>	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Rhone
Domein / Château:	Brunely
Jaar van productie:	2016
Druivensoort(en):	40% syrah, 40% grenache, 20 carignan
Serveertemperatuur:	16 - 18°C
Commentaar wijncie.:	Deze typische Rhone wijn is samengesteld uit drie klassieke Rhone druiven. De druivenstokken zijn tussen de 10 en 45 jaar oud. Na de eerste gisting rijpt de wijn tussen de 8 en 12 maanden op betonnen cuvees. Het vintage 2016 ontving een medaille d'Or op het concours des vins Orange 2017. De wijn heeft een jonge fruitige stijl met de smaak van rood fruit en een soepele afdronk die nog even blijft hangen. De wijncommissie verwacht dat deze wijn goed combineert bij de kruidige kwartel en kalfswang.
LAdC-ledenprijs *:	Ledenprijs EUR 8,11 inclusief btw (normale winkelprijs EUR 9,95)

\*Ga naar [www.lesamisdecuisine.nl/aanbod/ledenvoordelen](http://www.lesamisdecuisine.nl/aanbod/ledenvoordelen) voor het bestellen van deze maandwijn en het ledenaanbod bij onze wijnleverancier Wijnkoperij Van Dop (Voorburg).