

**WITTE WIJNEN :**Prijs incl.  
BTW**2016 ROMANIN IGP Alpilles, MC****11,90**

Schitterende wijn op basis van 100% Rolle. Het druivenmateriaal, geplukt van struiken van gemiddeld 10 jaar ouderdom, werd 's nachts in alle koelte geplukt, vergistte één maand op eigen gistcultuur en werd zowel geklaard als koud gestabiliseerd. Eerst ontdekken we een vrij diepe gele, fraai schitterende kleur, waarna het rijpe, zelfs tropische parfum zich ontplooit, met hints van bananensorbet, verse mango en ananas, maar ook de kruidigheid van onder meer wilde venkel. Het smaakparcours verloopt vervolgens opnieuw bijzonder kruidig, met impressies van venkel en laurier, tot de zesty (roze en witte) pompelmoes en appel, vertolkt in een pittige aciditeit, het heft overnemen. Lekker, heel lekker.

**2015 CR ROMANIN AOP Les Baux de Provence, MC****15,90**

Geweldig lekkere wijn op basis van voornamelijk Rolle (Vermentino), aangevuld met Roussane. Het fruit werd hier tijdens de koele nachten geplukt - gevolg: extra fraîcheur in het eindproduct – mild gekneusd, ontsteeld en geperst, daarna koud gefermenteerd en dan maanden volledig in eiken vaten gerijpt om extra textuur en fruitrijkdom te stimuleren. En dat is gelukt: kristal strogeel, exotisch geparfumeerd met roze pompelmoes, bergamot, sinaasappelschil, kumquats en jasmijn. Hyperfris en citruszot in de mond, sappig, met pakken pompelmoes, limoen en citroen, heel fundamentalistisch vineus qua smaak.

**ROSE WIJNEN:**Prijs incl.  
BTW**2016 ROMANIN IGP Alpilles, MC****11,90**

Verleidelijke maar toch frisse rosé op basis van Grenache, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Mourvèdre en Syrah. Rijp fruitig qua boeket, met name aardbeien, kersen en rode appel. Idem qua smaak die openlijk flirt met gekonfijt: impressies van crème de cassis, gekonfijte bosaadbei, kersencoulis en myrtilles, aangenaam rond, met een zachte afdronk. Voldoende 'cool' serveren als aperitief, bij lichte gerechten op gewoon om op een terrasje van te genieten.

**2015 CHATEAU ROMANIN AOP Les Baux de Provence, MC****15,90**

Verfijnd gastronomische rosé op basis van Grenache, Cunoise, Syrah en Mourvèdre. Na de vinnige kersenrode kleur, fel fonkelend, volgt een charmant parfum van rode kersen en cuberdons, complexloos leuk. Daarna zijdeachtig qua smaak, opnieuw met jong rood fruit (kersen en krieken vooral), een vleugje crème au beurre, maar vooral ook frisse zuren. Onschuldig maar o zo leuk drinkplezier, vrij koel te genieten (rond 13/14°C) en niet lang te kelderden.



## RODE WIJNEN:

### 2015 ROMANIN IGP Alpilles, MC

11,90

Bloedrood, piepjong, hoogglanzend en tranend als een derwisj. Heerlijke zoete kaneel, pruimencompote, zwarte thee, karamel en bramen aan de neus. Peperig-warmbloedig eerst in de mond, dan opnieuw met zoetrijpe impressies van kaneelgebak, pruimen, crème de cassis, rodebessenconfituur en cacao, maar geen nood: ook levendige zuren die alles fris en vrolijk houden. Schenk deze fluwelige wijn die meer is dan een oppervlakkige fruitbom met wit en rood vlees, gevogelte, paste en kazen.

### 2014 CHATEAU ROMANIN 'La Chapelle' AOP Les Baux de Provence, MC

15,90

La Chapelle bestaat klassiek uit 35% Syrah, 34% Grenache en 31% Mourvèdre. Dit resulteert in een mooi fonkelende kleur met vinnige tranen en vooral in een bijzonder fijne, toch complexe neus van zomers fruit, praliné, violette, lavendel, zwarte kers, verse munt en cassis. Vlezig maar vooral sappig qua smaak, vol kersen, bramen, cacao en een licht toasty houttoets in de afdronk, waarin ook kruidige garrigues. Zelfs de tannines zijn zeer charmant. Maar: van kop tot teen eerder spelend met finesse en fraîcheur, dan speculerend op een zwoele fruitvuist.

### 2009 CHATEAU ROMANIN AOP Les Baux de Provence, MC

25,90

Zonnige wijn op basis van Grenache, Syrah, Mourvèdre en Cabernet Sauvignon die opent met een zeer diepe, intens-rode en kleur, purper fonkelend, voorzien van een uitgebreide tranenfamilie. Qua neus: violette, rode en blauwe wilde bessen, heel clean en puur, met een vuursteentoets. Sensueel lekker qua smaak, iets vurig-peperig, maar met het velouté van, laagje na laagje, zeer rijpe moerbeien en bosbessen, plus toch een zeer aangename, suave zuurtegraad. Afdronk met bittere chocolade plus de zwarte peper en rozemarijn die vooral de Syrah-invloed karakteriseren. Klasse.

## OLIJFOLIE

### HUILE D'OLIVE Fruité Noir AOP Vallée des Baux de Provence

50 cl.

29,00

Een verfijnde olijvensmaak met een 'botertje', een 'nootje' en een 'bittertje', ideaal bij de bereiding van witvis, langoustines en in vissoepen, het afmaken van puree en pasta's, bijzonder geschikt om vis en groentensauzen te monteren. Dé olijfolie variëteit om mayonaises te bereiden. Meng eens 50% geklaarde boter met 50% Romanin olijfolie (handwarm) voor een perfecte botersaus over witte asperges of coquilles of dop eens een lekker stukje frans brood in deze goddelijke olie? U waant zich onmiddellijk op een mooi terrasje in de prachtige Provencestreek.

