Domaine Le Clos des Lumières
Côtes du Rhône Villages

Côtes du Rhône | FRANKRIJK



WIJNDOMEIN
Domaine Le Clos des Lumières

DRUIVENSOORT
Grenache Noir I Mourvèdre I Syrah

WIJNBOUW
Duurzaam

GASTRONOMIE
Wildstoofpotjes I BBQ

Beschrijving
De Côtes du Rhône Villages van Domaine Le Clos des Lumières is een klassieke expressie van de zuidelijke Rhône, waarin rijp fruit, kruidigheid en structuur in evenwicht worden gehouden. De wijn is samengesteld uit een traditionele blend van Grenache, Syrah en Mourvèdre, afkomstig van geselecteerde percelen binnen de Villages-zone. In het glas toont hij een diepe robijnrode kleur met paarse reflecties, wat wijst op concentratie en jeugdige intensiteit.
Het aromatische profiel is open en gelaagd, met tonen van zwarte kers, braambes en pruim, aangevuld met typische mediterrane accenten van garrigue, zwarte peper en een lichte zoethouttoets. In de mond is de wijn vol en sappig, met een ronde aanzet gedragen door rijp fruit. De Grenache zorgt voor souplesse en warmte, terwijl Syrah en Mourvèdre structuur, frisheid en kruidige diepgang toevoegen. De tannines zijn rijp en goed geïntegreerd, wat resulteert in een evenwichtige, aanhoudende afdronk met een licht kruidig en hartig karakter.
Deze Côtes du Rhône Villages is duidelijk gastronomisch inzetbaar en komt goed tot zijn recht bij gegrild vlees, lamsgerechten, stoofschotels, mediterrane keuken en rijpere kazen. Dankzij zijn balans tussen kracht en verteerbaarheid is de wijn zowel toegankelijk in zijn jeugd als geschikt voor korte rijping.

Domein
Domaine Le Clos des Lumières is een familiaal wijnbedrijf gelegen in de zuidelijke Rhônevallei, waar al meerdere generaties wijn worden gemaakt met respect voor terroir en traditie. De wijngaarden liggen op bodems van kalkrijke klei en zand, vaak bedekt met afgeronde keien die warmte vasthouden en bijdragen aan een gelijkmatige rijping van de druiven. Het mediterrane klimaat, met warme dagen en verkoelende invloeden, zorgt voor optimale rijpheid zonder verlies van frisheid.
Het domein werkt met lage rendementen en voert een zorgvuldige selectie van druiven uit, grotendeels manueel geoogst. In de kelder wordt gekozen voor een klassieke vinificatie met gecontroleerde fermentaties en een beheerste extractie, met als doel de natuurlijke expressie van fruit en terroir te bewaren. Houtgebruik is ondersteunend en nooit dominant.