

1941 - 2011: Zeventig jaar perfecte wijnen van Château de Campuget nu met jubileumkortingen tot zelfs twee euro per fles...



Beste wijnliefhebber(ster),

Château de Campuget is een van de weinige echte wijnkastelen die er in het Franse departement van de Gard te vinden zijn. De bezitting ligt 15 km ten zuiden van de stad Nîmes, bij het dorp Manduel. In 1941 verwierf de familie Dalle dit Château, samen met de bijbehorende honderd hectaren wijngaarden. Deze zijn sindsdien beplant met de beste druivenrassen van het Rhônedal; o.a. met de rode syrah, mourvèdre, grenache en cinsault, en de witte viognier, roussane en chardonnay.

Vader Jean-Lin en zoon Franck-Lin Dalle vormen hier nu de tweede en derde generatie van kasteelheren. Mede omdat Franck-Lin in 2011 de scepter overneemt, wil men aandacht geven aan dit veertiende lustrum. We kregen voor u een grandioos aanbod: gedurende twee weken mogen we u een jubileumkorting geven tot zelfs twee euro per fles op de befaamde Invitation wijnen van Château de Campuget.

Dit is een buitenkansje dat u niet mag missen!

2010 Château de Campuget - Invitation blanc (wit)

A.C. Costières de Nîmes - 55% roussanne, 35% grenache blanc, 10% viognier

De kleur is goudgeel met een groene weerschijn. De aromatische geur doet denken aan lentebloemen en sappige gele steenvruchten. Ook is er een hint van honing. In de mond proeven we een evenwichtige wijn die eerst een robuust fruitpalet presenteert, om vervolgens nuances van perzik en abrikoos te onthullen. De finale is lang en boeiend. Deze wijn kreeg de gouden medaille van het concours van Orange.

2009 Château de Campuget - Invitation rouge (rood)

A.C. Costières de Nîmes - 60% grenache noir, 40% syrah

De helft van de grenache noir (30% van de wijn) rijpte in één jaar oude eikenhouten vaten, zo bleef de invloed van het hout bedeesd en beheerst. De kleur is diep kersenrood. De neus geniet van een superieure Rhône-wijn; specerijen, peper, chocolade en zwarte kersen. De smaak biedt het volume van de grenache, mooi verweven met de kruidige kracht van de syrah tot een evenwichtige en vlezige structuur. Heerlijke finale met spannende specerijen en gul fruit. Deze wijn kreeg de gouden medaille van het concours van Orange. Wordt nog mooier door 1 à 2 jaar kelderopleg.

De rode en de witte Invitation van Château de Campuget zijn verleden jaar al door vele wijnliefhebbers enthousiast onthaald. Talrijke nabestellingen zijn daarvoor het beste bewijs. Vandaar ook dat we u een gefundeerd advies kunnen geven: neem gerust enkele dozen van deze gouden medaille-winnaars in huis. Het zijn wijnen die uzelf en uw gasten veel wijngenot zullen geven.

Op bijgaande bestelkaart kunt u aangeven wat u wenst. Wacht echter niet te lang met bestellen; vader en zoon Dalle van Château de Campuget kunnen deze superkorting niet langer volhouden dan écht twee weken...

Door de jubileumkortingen zijn deze medaille-wijnen nu nóg koopwaardiger:

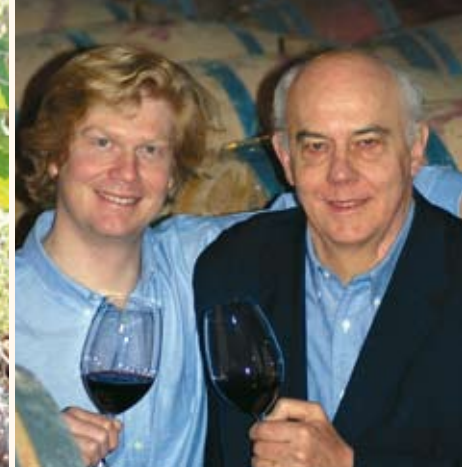
Normaal per fles: 7,95.

Tijdelijk bij 12 flessen: 6,⁹⁵ Uw voordeel: 12,⁰⁰ oftewel 12,5% korting

Tijdelijk bij 24 flessen: 5,⁹⁵ Uw voordeel 24,⁰⁰ oftewel 25% korting

(U mag beide wijnen bij elkaar tellen voor het behalen van de korting)

gastrovino
Een wereld aan wijn



Het Château de Campuget heeft de allure van een klassiek wijnkasteel als in het Bordeauxgebied.

Château de Campuget

Kiezels uit de Rhône in de fundamenten

Stap voor stap hebben de Dalles het kasteel gerestaureerd. Zo werd de oude smidse in het souterrain onlangs omgebouwd tot een prachtig ontvangst- en proeflokaal. De muren rondom en de vloer werden in de 18^e eeuw gebouwd met gebruik van de grote kiezelstenen die hier massaal in het verleden zijn afgezet door de rivier de Rhône.

Kiezels uit de Rhône in de wijngaarden

Dezelfde kiezels zijn ook massaal aanwezig in de wijngaarden. Op het eerste gezicht lijkt het alsof de wijnstokken geen contact kunnen hebben met de aarde. Vader en zoon Dalle verzekeren ons dat dit wel het geval is; net zoals in de naburige Châteauneuf-du-Pape dringen de penwortels van de wijnstok door tot er een voedingsbodem gevonden is. Het goede van deze kiezelzee is dan weer dat de zonnewarmte van de dag vastgehouden wordt, de kiezels stralen die 's nachts weer uit. De wijnstok krijgt hierdoor als het ware een dubbele dosis zonnewarmte.

Kiezels zorgen ook voor de superwijn La Sommelière

Alles is aanwezig om hier een echte superwijn te maken. De arme kiezelgrond zorgt al voor een kleine opbrengst, veertig jaar oude syrah-druivenstokken brengen het volume nóg verder terug... We weten dan dat aan de voorwaarden voor de creatie van een grote wijn is voldaan.



Vader Jean-Lin Dalle (r) en zoon Franck-Lin (l) vormen de tweede en derde generatie sinds de verwerving van het Château de Campuget, zeventig jaar geleden in 1941.

2007 Château de Campuget - cuvée La Sommelière (rood) A.C. Costières de Nîmes, vieilles vignes

Dit is een blockbuster van een wijn, gewonnen uit 100% syrah druiven van zeer oude wijnstokken. Na de gisting gaat de helft van het jonge sap in nieuwe kleine vaten van Frans eikenhout. De andere helft rijpt in grotere oudere vaten. Na een jaar worden beide componenten samengevoegd, waarna de wijn gebotteld wordt. De kleur is diep purperrood. De rijke aroma's van rode en zwarte vruchten welven uit het glas, fraai omlijst door een vleugje vanille van het hout. In de mond genieten we van samengebald krachtig fruit: zwarte kersen en bessen worden omlijst met nuances van specerijen zoals zwarte peper, laurier en vanille. Deze wijn biedt als het ware geconcentreerd wijngenot. Ook nog potentie; de komende vijf jaar zal de wijn zich nog verder ontwikkelen.

normaal per fles 15,95 vanaf 6 flessen **13,95**

Op bijgaande bestelkaart kunt u aangeven wat u wenst te bestellen.

Geen 16?
Geen
druppel