

EEN GOEDE WIJN VOOR EEN GOED DOEL!

Het team van de politie Zuid-Holland-Zuid heeft in 2012 het mooie bedrag van ruim Euro 95.000 bij elkaar gefietst voor Ven2-4Cancer. Het geld wordt besteed aan onderzoek; op deze wijze hopen wij een bescheiden steentje bij te dragen zodat er steeds minder mensen overlijden aan kanker. De organisatie als geheel heeft 511.000 Euro opgebracht (inclusief de toegezegd gelden). We gaan nog tot begin december door met het inzamelen. Alles wat daarna binnen komt wordt in de pot van 2013 gestopt. Op vrijdag 13 september 2013 gaan we weer fietsen!

Naast giften hebben wij dit geld ook deels bij elkaar gebracht door de verkoop van wijn. Je hoeft niet bang te zijn dat wij je vragen een naar verhouding te dure wijn te kopen. We weten ons namelijk verzekerd van de hulp van de familie Van Dijkman. Zij zijn eigenaars van de wijngaarden "Domaine de Marotte". Deze wijngaarden liggen in de Rhône vallei net buiten Carpentras en vlakbij bekende wijndorpen als Gigondas, Vacqueyras en Beames-de-Venise. Daan van Dijkman heeft zelf kanker gehad en overwonnen. Hij stelt zijn mooie Cuvée Niels Rouge voor ons ter beschikking tegen KOSTPRIJS. Een transporteur werkt belangeloos mee om de dozen naar Nederland te vervoeren; tijdelijke opslag in Nederland is ook gratis. Op deze wijze kunnen wij de marge die normaal gesproken naar de tussenhandel gaat schenken aan Ven2-4Cancer. Per fles is dit maar liefst Euro 3,50 voor de rode en de rosé. Voor de witte wijn is dit Euro 2,50. Wij vragen je de normale winkelprijs Euro 6,99.

Belangrijk om de weten is wellicht dat chemische onkruidbestrijdingsmiddelen en kunstmest taboe zijn bij Domaine de Marotte en elke winter worden alle 80.000 planten met de hand gesnoeid. Er wordt gestreefd naar een biologisch evenwicht waarin de wijnplanten zo optimaal mogelijk kunnen produceren. We kunnen rood, wit en rosé leveren. Hieronder de specificaties van deze fantastische wijnen. Voor de Ven2Cops komen de wijnen met ons eigen etiket.



Domaine de Marotte Rouge Tradition Cuvée Niels

Wijn : Cuvée Tradition

Alcohol: 13 % vol.

Appellation : Côtes du Ventoux.

Robe : Paars rood.

Geur : Roodfruit als kersen bramen en bosaardbeien iets caramel en kruiden.

Smaak : Veel fruit en kruiden. Een mooie ronde soepele wijn met milde tannines.

Combinatie : Vlees of vis. Hollandse kaas.

Serveer temperatuur : 16 à 18 °c.

Bewaren : Kan 3 - 4 jaar worden bewaard.

Cépages : Grenache 50%, Syrah 15%, Mourvèdre 15%, Carignan 15% en Cincault 5%.

Wijngaard : 12 - 55 jaar .

Wijnplant : Op draad, 1.60 m. hoog en als Goblet 1 m. hoog.

Gewasbescherming : Minimaal, met koper en zwavel.

Grondsoort : Klei-zand en kalk-zand met veel stenen.

Grondbewerking : Mechannisch; ploegen, schoffelen, geen chemische onkruidbestrijding.

Bemesting : Zeer matig met organische mest oa compost en schapenmest.

Oogst: Handmatig, september - oktober.

Vinificatie : Egrappage (ontstelen) 80 %, gedeelte kneuzen. Vergisting maximaal

32 °c. ongeveer 2 weken, delestage (wijn onder uit pompen en via een cuve boven op de schilletjes storten voor een optimale extractie. Eiwit-klaring. Het "Overbrengen" van de wijn zoveel mogelijk mbv zwaartekracht.

Oenologie : Philippe Cambie.

Botteling: Juni, Juli. Op domaine, filtratie minimaal.

Fles : Bourgeonne lourde, kleur champagne.

Opslag op domaine : In een kelder bij constante temperatuur 17 °c.

Rosé Cuvée Jules



Wijn : Rosé de Marotte

Alcohol : 12,5 % vol

Appellation : Vin de Pays du Vaucluse.

Robe: Licht rose tuillé.

Geur: Roodfruit zoals aardbeien iets vanille, anijs en laurier. Ook op lage temperatuur komen deze geuren mooi naar voren.

Smaak: Veel fruit. Een mooie ronde wijn met een lange afdronk. Iets liquoreux zonder zoet te zijn.

Combinatie: Als aperitief of bij vlees of vis.

Servere temperatuur: : 9 à 10 °c.

Bewaren: Kan minimaal 2 jaar worden bewaard.

Cépages: Mourvèdre 90%, Grenache noir 10%.

Wijngaard: 13- 15 jaar .

Wijnplant: Op draad, 1.60 m. hoog.

Gewasbescherming : : Minimaal, met koper en zwavel.

Grondsoort: Klei-zand en kalk-zand met veel stenen.

Grondbewerking : : Mechanisch, ploegen, schoffelen, geen chemische onkruidbestrijding.

Bemesting: Zeer matig met organische mest oa compost en schapenmest.

Oogst: Handmatig, september - oktober.

Vinificatie : : Maçeration "d'une Nuit"(ongeveer 12 - 18 uur), alleen leksap afl aten lopen. Vergisting maximaal 16 °c. ongeveer 2 weken. Eiwit-klaring. Het "Overbrengen" van de wijn zoveel mogelijk mbv zwaartekracht.

Oenologie: Philippe Cambie.

Botteling: Maart, april. Op domaine, filtratie 1 micron.

Fles: Bourgeonne lourde, kleur blanco.

Opslag op domaine: In een kelder bij constante temperatuur 17 °c.

Vignerons : Elvira en Daan van Dijkman

Blanc Cuvée Luc



Wijn : Le Blanc de Marotte

Alcohol : 12,8 % vol.

Appellation : Vin de Pays de Vaucluse.

Robe : Sprankelend, licht goudgeel/groen.

Geur : Zeer verfijnt, appel, bloesem, witte bloemen, citrusfruit, peer en witte perzik.

Smaak : Witfruit, mooie balans tussen zuur en alcohol. Fris en elegant, rond met een mooie lange afdronk.

Combinatie : Als aperitief, met vis of schelpdieren, gevogelte of heel bijzonder, met blauwe kaas.

Serveer temperatuur : 9 à 10 °c.

Bewaren : Deze wijn is binnen 2 jaar op zijn best.

Cépages : Grenache 50%, Viognier 30% en Roussanne 20%.

Wijngaard : 14 - 16 jaar .

Wijnplant : Op draad, 1.60 m. hoog.

Gewasbescherming : Minimaal, met koper en zwavel.

Grondsoort : Klei-zand en kalk-zand met veel stenen.

Grond bewerking : Mechanisch, ploegen, schoffelen, geen chemische onkruidbestrijding.

Bemesting : Zeer matig met organische mest oa compost en schapenmest.

Oogst : Handmatig, september - oktober.

Vinificatie : Directe persing, statische débouillage, vergisting max. 16 °c gedurende 2 weken. Separatie lie december/januari. Eiwit-klaring. Het "overbrengen" van de wijn zoveel mogelijk mbv zwaartekracht.

Oenologie : Philippe Cambie.

Botteling : Maart, april. Op domaine, filtratie 1 micron.

Fles : Bourgeonne lourde, kleur feuille-morte.

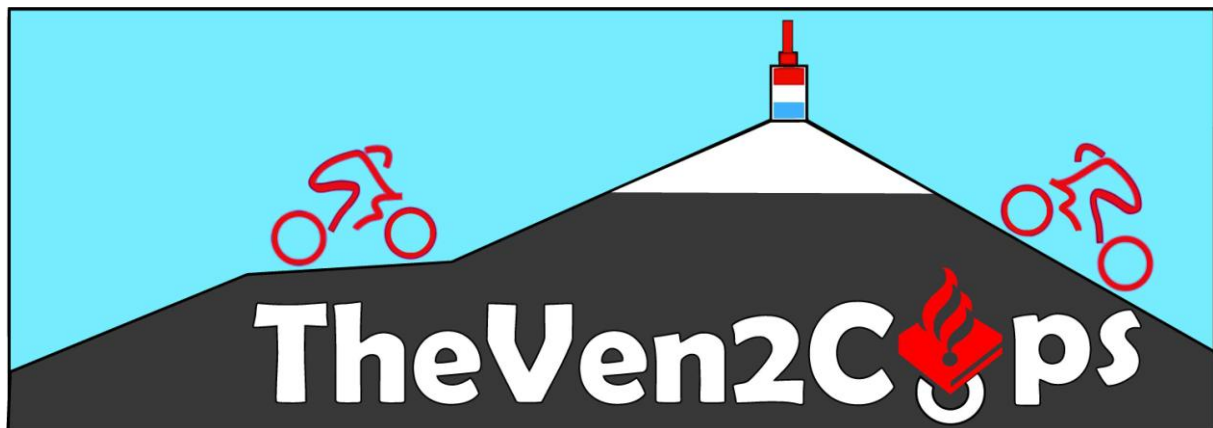
Opslag op domaine : In een kelder bij constante temperatuur 17 °c.

Vignerons : Elvira en Daan van Dijkman

De flessen worden geleverd met het rugetiket van Domaine La Marotte en de voorzijde is voorzien van ons eigen etiket.

Ik ben zelf meerdere keren op bezoek geweest; ik heb de hele familie ontmoet en ik heb een uitgebreide rondleiding gehad en.....de meeste wijnen geproefd. Uit eigen ervaring kan ik melden dat de geur en smaak omschrijving zoals hierboven vermeld klopt. Een uitstekende prijs/kwaliteit verhouding.

Wil je ook genieten van deze wijn en Ven2-4Cancer ondersteunen? Bel Ada uit de Bosch (078 6290292) of mail even (Bosch@acbcoaching).



Wil je meer achtergrond informatie dan kun je volgende websites raadplegen:

www.marottevins.com

www.ven2cops.nl

www.ven2-4cancer.com

<http://www.acbcoaching.nl/blog/ven2-4cancer>