

CUVÉE PAUL & REMY 2018 - CHAPILLON



Spanje



Tempranillo



Aragon



6 maanden op eikenhouten vaten



2018



Fijne begeleider van kazen, rood vlees en pasta's



75 cl

DE WIJN

Granaatrode kleur met een neus van intense, fruitige aroma's. Smaken van donkerrood fruit en toast, met een kruidige finale. Complexoze, frisse en fruitige Tempranillo om van te genieten.

HET DOMEIN

In 2006 besluit Christophe Chapillon om in de voetstappen van zijn familie traditie van wijnmaken te treden. Zijn oom is oenoloog in de Loire vallei. Christophe vestigt zich niet in Frankrijk maar in het Spaanse Aragon en begint hier met zijn wijnproductie. Met de hulp van Cesar Langa (Bodegas Langa is één van de oudste Bodegas in Calatayud) lanceert Christophe zijn moderne Spaanse "Chapillon" wijnen. De wijngaarden, 75 hectares groot, liggen verspreid over twee domeinen. Eentje in de DO Calatayud, eentje in de DO Cava appellatie. Beide domeinen genieten van twee totaal verschillende klimatologische omstandigheden waardoor Chapillon wijnen uniek in zijn soort zijn.