



Alle foto's op deze pagina komen van www.vandenbeld.fr

VANDENBELD Wines

Ruim tien jaar geleden vertrok Michel van den Beld naar Frankrijk. Met zijn gezin ging hij wonen in de Dordogne op Domaine de la Rogère, een domein van ongeveer 40 hectare met daarop een vervallen huis en dito wijngaard (ongeveer 20 hectare).

Ingrediënten van de wijngaard toen: veel gras, weinig druiven. "Domaine de la Rogère was lang daarvoor een vooraanstaand domein, één van de oudste wijngaarden van het gebied, waar mooie wijnen werden geproduceerd." De droom van Van den Beld was om de wijngaard weer op de kaart te zetten. Inmiddels is met hard werken de wijngaard daadwerkelijk weer een succes

geworden, niet alleen in Frankrijk, maar ook ver over de landsgrenzen.

Respect voor de natuur

De wijngaard wordt 'gerund' met respect voor de natuur. Er wordt bijvoorbeeld volledig biologisch bemest en het gebruik van chemische middelen wordt tot een minimum beperkt. Onkruidbestrijding en ook ander 'onderhoud' wordt volledig mechanisch gedaan in plaats van

chemisch. "Liefde voor ons product kan niet zonder liefde voor het stuk natuur dat dat product voortbrengt!"

Exclusieve wijnen

"Onze druivenrassen zijn Merlot, Cabernet Sauvignon en Cabernet Franc voor rode wijn en rosé. En voor onze witte wijnen gebruiken we Sauvignon blanc, Semillion en Muscadelle." VANDENBELD Wines maakt bubbels, dessertwijnen, digestieven, rode wijnen, witte wijnen en zoete wijnen. De wijnen worden met zeer veel zorg gemaakt. Bijvoorbeeld de

VANDENBELD Rouge: een stoere rode wijn met veel fruit en een zachte afdronk, voor 80% bestaande uit het druivenras Merlot en 20% Cabernet Sauvignon. Heerlijk bij eenvoudige vleesgerechten of gewoon 's avonds in combinatie met pikante kaassoorten en paté. En wat dacht u van de witte wijn Blanc Sec, gemaakt van vooral Sauvignon. Aangevuld met de druivenrassen Muscadelle en Semillion krijgt deze droge witte wijn een frisse basis. Met lichte zuren, geurend naar citrusvruchten en groene appels, is deze wijn heerlijk bij een gerecht van schaal-

en schelpdieren, bij asperges, frisse geitenkaas of een salade. De Blanc Sec is ook uitstekend te drinken als aperitief. Voor een volledig overzicht van de exclusieve, handmade VANDENBELD Wines kunt u terecht op: www.vandenbeld.fr

VANDENBELD
EXCLUSIVE WINES

VANDENBELD Wines
24610 Minzac, Frankrijk
T. +33 553 821 527
E. info@vandenbeld.fr
I. www.vandenbeld.fr

Voor u als lezer van ZO is Emmen hebben we een **exclusief aanbod:**

**3 flessen VANDENBELD Rouge EN
3 flessen VANDENBELD Blanc Sec** voor € 37,50,-
(normaal € 45,-)

Stuur de onderstaande gegevens naar info@mediavisual.nl en ontdek de heerlijke VANDENBELD Wines! Naam - Adres - Woonplaats - Telefoonnummer en E-mailadres.
(Betaling à contant bij aflevering. Geldig tot 1 februari 2015)



Michel van den Beld

