

RIJSTER BOSCH

Met trots presenteert Rijsterbosch een selectie bijzondere wijnen vanuit wijnhandel "de Vier Heemskinderen", importeur van bijzondere wijnen.

Wijnen gemaakt door gepassioneerde wijnmakers
met respect voor het terroir en de jaargang.

WIJN VAN HET HUIS

WITTE WIJN

Domaine Michel Fradon, Charentes,

Vin de Pays Charentais, Sauvignon, 2022 € 5.00 / € 25.00

ROSE WIJN

Château Massiac, Minervois

Pouquoi Pas Rosé, 2021 € 5.00 / € 25.00



Mas des Bressades, Costieres de Nimes,

Tradition, 2022 € 5.50 / € 29.00

RODE WIJN



Domaine Chapoton, Rhône

Le Petit Chapoton Côtes du Rhône, 2020 € 5.20 / € 29.00

WITTE WIJN

PROVENCE



Château Paquette, Forum Juli, 2021

€ 42,00

COSTIERES DE NIMES



Mas des Bressades, Cuvée Tradition, 2022

€ 29,00

SAVOIE



Domaine Charles Gonnet, Chignin, 2022

€ 42,00

BOURGOGNE



CHABLIS. Domaine Charly Nicolle, Per Aspera, 2021

€ 49,00



POUILLY-FUISSE, Domaine Cheveau,
Vieilles Vignes, 2019

€ 59,00

LOIRE



SAMUR BLANC, Château de Villeneuve, 2022

€ 39,00



SAVENIERES, Domaine aux Moines,
Vin de France, Le Berceau des Fées 2020

€ 58,00

RODE WIJN

MINERVOIS

MINERVOIS, Château Massiac, Minervois, 2016 € 28,00

LOIRE



SAMUR, Château de Villeneuve, 2020 € 39,00

RHÔNE

GIGONDAS, Domaine du Cayron, 2015 € 56,00

L'Intrépide, Domaine du bois de Saint Jean, 2022 € 32,00

PROVENCE



BANDOL, Domaine Tempier, pour Lulu, 2017 € 65,00

BOURGOGNE





SAVIGNY LES BEAUNE, Domaine Ecard,
Les Serpentières. 1^{er} Cru, 2015 € 56,00

BEAUJOLAIS



FLEURIE, Clos de la Roilette, Cuvée Tardive 2015 € 49,00





CIDER

		Eric Bordelet, Sydre tendre (0.75cl)	€ 24,95
		Eric Bordelet, 0%, Pomme Perlant (0.33cl)	€ 7,50

DESSERT WIJN

BEAUMES DE VENISE, Domaine des Bernardins, Muscat, Vin doux naturel, 2020	€ 6.95 / € 49.00
--	------------------

MOUSSERENDE WIJN

		Domaine Alain Poulet, Clairette de Die Tradition	€ 34,00
		Domaine Alain Poulet, Crémant de Die	€ 35,00

CHAMPAGNE

	Domaine Larmandier-Bernier, 1 ^{er} Cru, Extra Brut, Latitude	€ 89,00
---	---	---------



Vigneron Independant (onafhankelijk wijnmaker)

De wijnmaker respecteert het terroir (land, lucht en omgeving), werkt in zijn wijngaard, oogst zijn druiven, maakt de wijn en "voedt deze op", doet zijn eigen productie in de kelders op de fles, verkoopt zijn producten, wordt telkens beter met respect voor traditie, ontvangt gasten, adviseert bij een proeverij en heeft er plezier in om de vruchten van zijn werk en cultuur te laten zien... voor de liefhebber van wijnmaker is dit een duidelijke stempel.



Haute Valeur environnementale (regionaal product)

Met deze certificering worden boerenbedrijven gestimuleerd tot een milieuvriendelijke aanpak. Doel van HVE is ook de consument te garanderen dat op een bepaald landbouwbedrijf een milieuvriendelijke aanpak wordt toegepast.

Om dit label te mogen voeren moeten ze voldoen aan de eisen op het hoogste niveau (3) die gesteld zijn. Deze hebben betrekking op biodiversiteit, bemesting, waterhuishouding en gebruik van pesticides.



Agriculture Biologique (biologische landbouw)

Agriculture Biologique (AB) is een Frans label voor biologische landbouw, opgericht in 1985. Het label garandeert dat de productie op een milieuvriendelijke wijze gebeurt. Het label is verankerd in de Europese en Franse wetgeving. Het wordt beheerd door het Franse Ministerie voor Landbouw en Visserij. De controle gebeurt door onafhankelijke controleorganismen.

Dit label geeft aan dat bij het verbouwen van de druiven het natuurlijk evenwicht niet is verstoord. Dat er alleen maar natuurlijke producten zijn gebruikt zoals plantaardige verdelgingsmiddelen, koper en zwavel. Voordat een wijnboer het AB label mag gebruiken, moet hij al 3 jaar volledig biologisch bezig zijn.



Vegan wijn (veganistische wijn)

Veel wijnmakers gebruiken namelijk dierlijke producten in de wijnkelder, onder andere om de wijn te klaren en filteren. Als de druiven zijn geperst zweven er nog kleine deeltjes in de wijn. Om de wijn te klaren – helder te krijgen – worden vaak dierlijke producten zoals vislijm, gelatine of eiwitten gebruikt. De kleine zwevende deeltjes kleven aan die producten en zakken naar de bodem, waardoor de wijn helder wordt.

Er zijn echter ook andere methoden om de wijn te klaren zónder dierlijke producten. Wijnmakers kunnen bijvoorbeeld gewoon rustig afwachten en met koude de losse deeltjes laten bezinken. Of ze gebruiken bentoniet, een kleisoort, om de losse deeltjes te binden. Op die manier zijn er geen dierlijke ingrediënten nodig en is een wijn dus 100% vegan en geschikt voor veganisten.



Vin Méthode Nature (natuurlijke wijnmethode)

De benaming gaat in voor een proefperiode van drie jaar. Er worden strenge eisen gesteld aan het productieproces en de wijnen die in aanmerking komen voor de benaming worden door een extern panel getest..

Vin Nature oftewel natuurwijnen worden gemaakt zonder enige vorm van chemisch en technologisch ingrijpen.

Zowel bij het verbouwen van de druiven, vaak biologisch of biodynamisch, als bij het maken van de wijn.

Dus, ook weer "vaak", geen gebruik van pesticiden, irrigatie, kunstmest, met de hand geplukt en geen, in de wijnwereld gebruikelijke en toegestane toevoegingen van bijvoorbeeld suikers, speciaal gekweekte gistcellen, smaakmakers en stofjes om kleur te corrigeren.

De wijn wordt vaak ook niet geklaard of gefilterd en ook het toevoegen van sulfiet tegen oxidatie gebeurt minimaal of niet.

Van officiële certificatie, zoals bij biologische wijnen, is vaak geen sprake. Het is vaak de "missie" en zijn de principes van de wijnmaker die bepalen hoe hij de natuurwijn maakt. Over het laten rijpen van de wijn in eikenvaten zijn de meningen verdeeld.



La récolte : L'intelligence de la main (handmatige geoogst)

