

Hierbij de reacties die wij per e-mail van onze cliënten hebben ontvangen



Het is weer een tijdje geleden dat ik de Gargantuavis heb geproefd. Iets minder toegankelijk als de Malbec Rouge, maar ontzettend lekker (bij de BBQ) (je moet er even voor gaan zitten). Heerlijk veel fruit! Het wordt vervelend maar ook deze wijn krijgt van ons een 8. Maar het wordt veel erger.....

Gisteren als aperitief de 'Le Chemin de Martin' (wit) opengemaakt. Je weet dat wij rode wijn drinkers zijn maar nu zijn wij geheel om! Een wijn om te zoenen. Fris, verfijnd, veel smaak die lang blijft hangen! Niet te veel over praten/schrijven! Wat ons betreft de beste uit de Anne de Joyeuse serie>>>>>>een 10 (het is niet anders) En geloof ons ...als het niet goed is zeggen we het ook!

Vorige week de CAMAS VIOGNIER op aanraden van Anne Marie geproefd! Wij zijn eigenlijk rode wijn drinkers (waarom weet ik eigenlijk ook niet) maar wij aten een stukje zalm en daarbij de Viognier geprobeerd! En dat is niet tegen gevallen! In tegendeel zelfs! Heerlijk fris, vol en een lekkere smaak van perzik / peer die heel erg lang blijft hangen. Onze buurvrouw die ook een glas heeft geproefd was het hier roerend mee eens! Wij zijn nu ook witte wijn drinkers geworden. Als dit zo doorgaat moet ik er een krantenwijk bijnemen J Prijs / kwaliteit een dikke 8.

Dan de CAMAS SYRAH ROSÉ. Iets droger / frisser dan de CAMAS PINOT NOIR ROSÉ. Ook heel lekker maar de Pinot Noir Rosé blijft onze favoriet. Toch een 7,5 voor de prijs kwaliteit.

En dan de Original Malbec Rouge. Hier kan ik kort over zijn. Hier moet je niet over schrijven maar gewoon drinken, proeven en genieten.

Dit is weer een toppertje en een dik verdiende 9!

Zaterdag de **CAMAS MERLOT** geprobeerd! Net zo toegankelijk als de **CAMAS PINOT NOIR**heerlijk als aperitief of bij de BBQ! Prijs / kwaliteit ook weer een dikke 8. Maar dan....Zondagmiddag begon het zonnetje te schijnen en direct de kans waargenomen.

Kussens in de stoel en genieten maar van het zonnetje op ons terras. Zaterdag hadden we ook de **CAMAS PINOT NOIR ROSÉ** gekocht dus een mooi moment om deze te proberen. Het resultaat: **DEZE ROSÉ ZOU EIGENLIJK OP DE LIJST VAN VERBODEN MIDDELEN MOETEN STAAN!** Zwaar verslavend. Een mond vol smaak van frambozen / kersen die heel lang blijft hangen. Niet te droog en niet te zoet. Eigenlijk gewoon perfect vinden wij! We hadden nog een Rosé van een conculega uit Arnhem in het rek staan en direct aan het vergelijken geslagen. Deze viel totaal in het niet in vergelijking met de Camas. (Wel ongeveer 2x zo duur!) Om kort te gaan....je hebt volgens ons weer een toppertje ontdekt. Deze Rosé krijgt van ons dan ook een dikke **9**.

Hier de proefnotitie van de **COQUELICOT LIMOUX!** Fles geopend en even laten staan. Daarna ruiken en je ruikt direct rood fruit! Ingeschonken merk je direct de helder rode kleur op; je krijgt direct trek. Dan een slok en direct weet je dat het hier om een toppertje gaat! Je proeft rood fruit (ook weer rode besjes maar dan intenser dan de Bo Vin) en lekker fris. Toch mooi rond met een duidelijke vanille van het (Amerikaans) eiken. We aten makkelijk nl Taco's. Wijn bleef prachtig overeind. Ik durf deze wijn ook gerust als aperitief te schenken! Dit gaat onze favoriet worden denk ik. Toch zou ik de wijn iets warmer serveren dan aanbevolen. Zo zie je maar 'zoveel mensen zoveel smaken' Volgende keer "Le Chemin de Martin"
ONS CIJFER (PRIJS KWALITEIT) 9 omdat je veel duurder kan kopen maar niet deze kwaliteit / smaak krijgt!

Dit keer de **BO VIN ROUGE**. Vrijdagavond is onze patatavond. De kids met een kroket of iets dergelijks wij met een biefstukje, entreequote of een rib eye. Dit keer een rib eye en een mooi moment om de Bo Vin te proberen.

De wijn opengemaakt en direct even kijken , ruiken en proeven. Mooie kersenrode kleur, ruikt fris; een beetje naar rode besjes en de smaak kwam overeen met de geur rood fruit. Niet direct een 'whooo' gevoel. Dan maar eens proberen met het vlees. Er kwam meer smaak vrij! De wijn kan best wat vet en kruiden hebben. Blijft overeind staan! Wel lekker, maar naar steeds niet dat 'whooo' gevoel. Na het eten moesten we naar een verjaardag en hadden nog een halve fles. Weer terug van de verjaardag even rustig zitten en de fles opgemaakt. Wij hebben namelijk een hekel om open flessen te bewaren. Vraag me niet waarom. De wijn was meer toegankelijk smaakte prettiger maar noch steeds niet dat 'whooo' gevoel.

Al met al wel lekker maar....viel eigenlijk een beetje tegen.

Ons cijfer een **7MIN**

Allereerst even een compliment voor je aanpak om een agentschap voor te overwegen voor de wijnen van Anne de Joyeuse. Ben ik nog nergens tegen gekomen.

En trouwens ook een compliment voor jouw winkel!!!

Ik voel mij daar net "Willy Wonka in the Chocate Factory"

Dan nu mijn (onze) proefnotitie (ik geloof dat ze dat zo noemen toch?) voor de **CAMAS PINOT NOIR**. Ik (eigenlijk wij > Elma en ik) zijn geen ervaren wijndrinkers maar weten donders goed wat WIJ wel of niet lekker vinden!

Zaterdag 9 juli hadden wij een BBQ met vrienden. Onverwacht kwam onze buurvrouw en vriendin ook even langs. Een mooie gelegenheid om de Camas Pinot Noir te laten proeven.

Reacties: Zodeze vind ik lekkerder dan die met de oranje dop!!! (Wijntje 2x zo duur)
Heerlijk krijgen we die ook bij de BBQ? (Nee dus..... ik heb maar 1 fles)

Onze ervaring met de Pinot NOIR. Inderdaad een alle mans vriend. Drinkt lekker weg !
Maar met 13,5% toch oppassen. Een heerlijke "borrel wijn" (Met wat kaas en noten heerlijk) Helder rood van kleur, Je ruikt fruit en je proeft het ook! Ik proefde wat vanille. (Theezakjes methode?)Smaak blijft redelijk langhangen!

Prijs vs Kwaliteit een **8**

Nou vanavond de fles "**CAMAS VIOGNIER**" ontkurkt de geur is uitstekend, de smaak is zacht en vol fris en houdt lang aan. Het is duidelijk een tweeduizendtiener. Mijn ervaring van laatste jaren met betrekking tot de leeftijd van witte wijnen is dat het jong gedronken moet worden. Dus over 1 jaar of 2 zal deze wijn anders smaken, althans als je erg kritisch bent in deze prijsklasse. Voor nu uitstekend. Bedankt voor U zoektocht.
Ik hoop U voldoende te hebben geïnformeerd

Vorige week '**LE CHEMIN DE MARTIN**' opengemaakt. Ik zal het kort houden! Dit is één van de weinige wijnen die **alles** waar maakt wat er op het etiket qua proefnotitie vermeld staat. Heerlijk gewoon! Dit wordt / is ook één van onze favorieten! **Prijs / Kwaliteit >>>>>>>>>> 9**

Wij hebben de 2 importwijnen geprobeerd en bij deze onze ervaring:
PINOT NOIR 2009 (TERROIR DES DINOSAURES): Een wat sterkere wijn, althans qua smaak. Wat kruidiger. Ook goed, mijn man vond deze wat minder dan diegene die hieronder staat. Mijn vader en ik vonden deze ook lekker. Ook de afdronk was goed. Het is een wijn met een wat meer uitgesproken smaak en mensen die minder wijn drinken zullen deze misschien wat minder vinden. Maar ja mijn vader en ik hebben er nu al zoveel geprobeerd, wij vinden wel veel lekker, haha.

Ook deze zal ik zeker nog een keer kopen.

COGUELICOT LIMOUX 2008: zacht van smaak, goede afdronk. Een wijn die makkelijk is om te drinken, ook door mensen bv die niet vaak wijn drinken. Zal ik zeker nog een keer kopen! Succes en ja ik ben dus diegene die altijd met mijn moeder wijn komt halen. En wij komen altijd met plezier.

Goede service en vakmanschap! Ga zo door.

Vorige week 2 flessen Camas, Pinot Noir, Rouge gekocht. We hebben de wijn licht gekoeld gedronken, smaakte lekker en zal zeker een vervolg krijgen. We zijn zeker van plan de witte wijn en rosé te gaan proeven.

Wij vinden zowel de Ampelosaurus Chardonnay en de Gargantuavis Pinot Noir twee uitstekende wijnen! Wat ons betreft mag je ze in je assortiment houden

Ik heb vandaag twee flessen van Anne de Joyeuse gekocht bij je. Vanavond heb ik de le Chemin gedronken. Verrassend mooi fruit met een niet te zware houttoets. In de afdronk een pepertje van de Syrah en de Merlot komt er ook duidelijk uit. Ik vind wel dat deze wijn op zijn top is , hij mist wat body voor opleg.

Op de site van Anne de Joyeuse kon ik deze niet vinden.

De assemblages , misschien zou wat meer Cabernet Sauvignon meer body geven Bert leuke wijn ik kom de andere en vooral de Malbec maar ook de pre-historie wijnen binnenkort bij je halen.

