

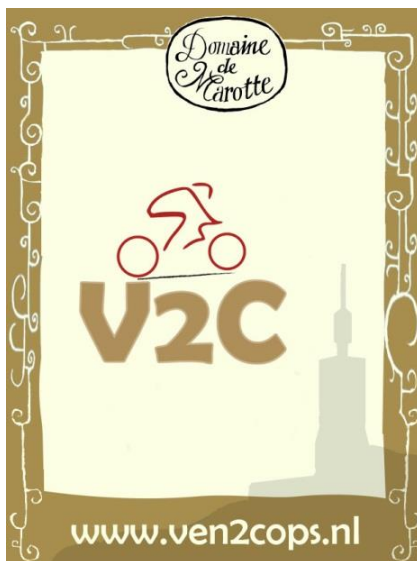


Ven2Cops

Wijn drinken voor het goede doel

Is er een mooiere combinatie mogelijk dat genieten van een mooi glas wijn terwijl je weet dat je hiermee het goede doel steunt?

Na 7 maal de Mont Ventoux fietsend, hardlopend of wandelend te zijn opgegaan kiezen de Ven2Cops een nieuw doel. Maar de wijn blijft!



Wij verkopen rode, witte, en in de zomer ook rosé wijn tegen € 7,50 per fles. We hebben zelfs mooie, eigen etiketten hiervoor ontworpen! De wijnen komen van het wijngoed van Daan en Elvire van Dijkman.

Sinds 1997 produceren zij onder de zon van de Provence en met uitzicht op de Mont Ventoux kwalitatief uitstekende wijnen. Ze worden op biologische wijze gemaakt en zijn officieel Ecocert.

Hoe dragen dit bij aan het goede doel? Domaine de Marotte stelt een deel van de oogst vrijwel tegen kostprijs ter beschikking aan ons. Het verschil komt volledig ten goede aan het doel. Behalve zelf lekker opdrinken is het ook een leuk, origineel geschenk.

Ons nieuwe doel is Stichting Ride4Kids. Zij zamelen ten behoeve van kinderen die getroffen zijn en worden door een energiestofwisselingsziekte, in Nederland per week ongeveer 1 tot 2 kinderen. 50% daarvan overlijdt voor hun 10^e verjaardag.

Er is nog geen medicijn en onderzoek is dus hard nodig.

Hiertoe wordt de Pyreneen Challenge georganiseerd. Een driedaags sportief evenement in de Franse Pyreneen voor fietsers (drie dagen) en (hard)lopers (1 dag). Het bijeengebrachte geld komt ten bate van Ride4Kids.

Een korte impressie van de wijn:



Ven2Cops



Rouge Cuveé Niels 2013

Robe: Paars rood.

Geur: Rood fruit als kersen frambozen en bosaardbeien, iets karamel en Provençaalse kruiden.

Smaak: Veel fruit. Een mooie ronde wijn met levendige tannines en een lekker afdronk.

Combinatie: Bij voorkeur bij deze wijn iets eten. Vlees of vis. Hollandse kaas. Mediterrane gerechten.

Serveer temperatuur: 16 à 18 °C.

Assemblage: Grenache Noir, Syrah, Carignan, Mourverdre.



Blanc Cuveé Luc 2015

Robe: Sprankelend, licht goudgeel/groen.

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

Smaak: Droog, wit fruit, 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.

Assemblage: Grenache Blanc, Viognier, Rousanne.

En in de zomer hebben we ook:



Rosé Cuveé Jules 2015

Robe: Rood-rose.

Geur: Rood fruit 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. Mooie balans tussen zuren en alcohol.

Combinatie: Als aperitief of bij vlees of vis.

Serveer temperatuur: 9 à 10 °C.

Assemblage: Mourverdre, Grenache Noir, Syrah.

Wil je meer weten?

Neem dan een kijkje op onze site: www.ven2cops.nl.