



Commanderij Osiris stelt voor:



SAVE THE DATE !!

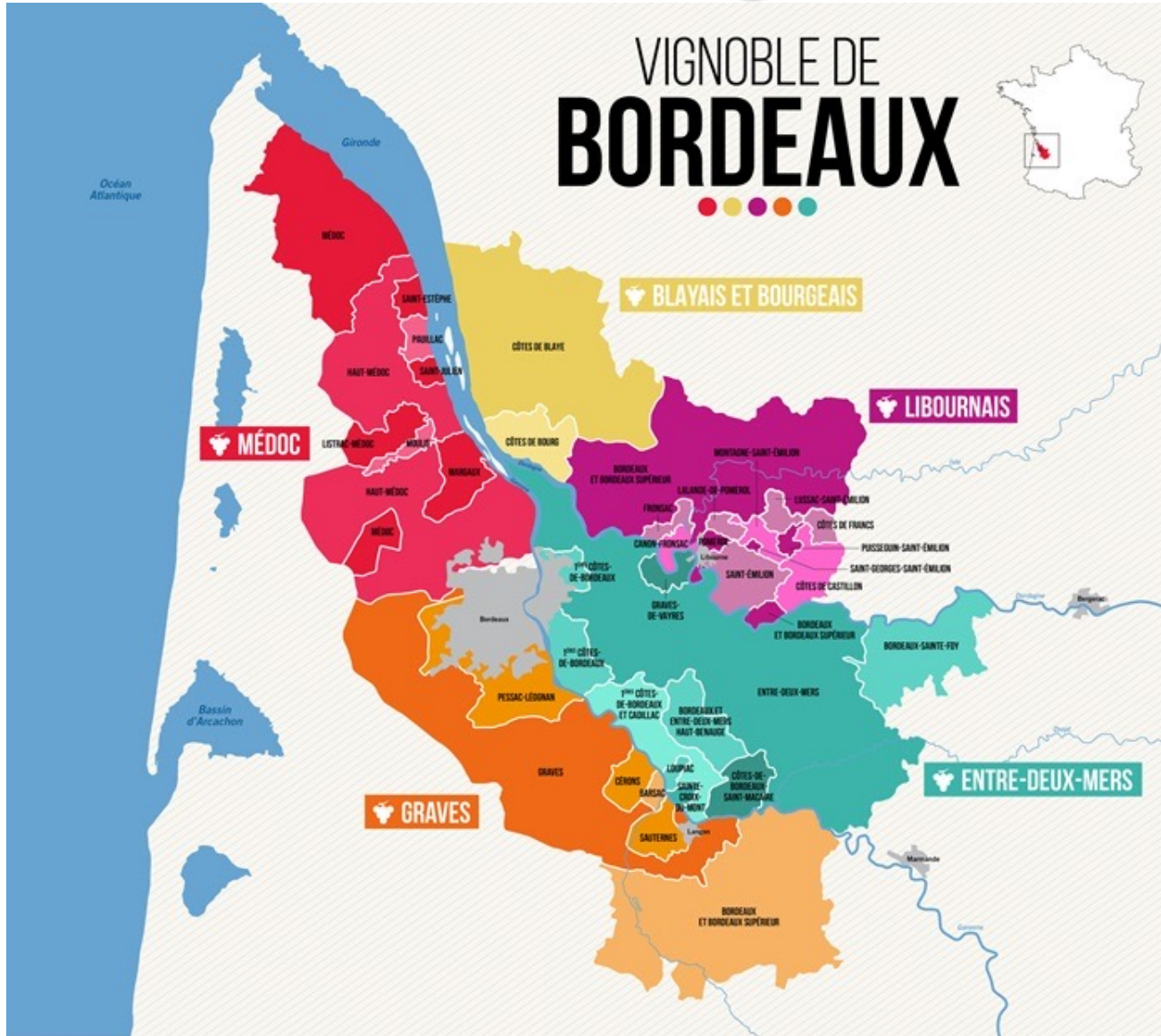
23 mei 2025: Banket OSIRIS in Vinoscoop: thema VUUR !

15 tot 17 mei 2025 Wijnronde in de regio Bordeaux (Saint-Emilion, Médoc en Pessac-Léognan) VWG

31 augustus 2025: Wijnbalade (Gezinsuitstap aan het donk-meer te Overmere)
VWG



De regio:



eedte



Clos Marsalette



Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Appellatie: **AOC Pessac-Léognan**
- Jaargang: 2022
- Bijzonderheden : 55% sauvignon blanc, 45% sémillon – vinificatie op cuve inox – opvoeding 30% cuve inox, rest op barriques waarvan 25% nieuw hout – rendement 45 hl/ha – terroir: graves (=grindachtige heuvel)



Le Blanc d'Aiguilhe



Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Appellatie: **AOC Bordeaux**
- Jaargang: 2021
- Bijzonderheden : 100% sauvignon blanc – rendement 19 hl/ha – vinificatie: pneumatische pers – gisting op cuve inox – opvoeding: 80% cuves inox , 20% barriques (14 % nieuw)



Château d'Aiguilhe



Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Appellatie: **AOC Castillon-Côtes de Bordeaux**
- Jaargang: 2014
- Bijzonderheden : 80% merlot, 20% cabernet franc – rendement 35 hl/ha – vinificatie : houten cuves, extractie door pneumatische pigeage - cuvaison : 30 dagen – opvoeding nieuwe barriques (30 %), sur lies fines, gedurende 14 mois - géén collage.



Château Peyrau

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Appellatie: **AOC Saint-Emilion Grand Cru**
- Jaargang: 2019
- Bijzonderheden : 90% merlot, 10% cabernet franc – manuele oogst – vinificatie op cuve beton (thermogereguleerd) – opvoeding op barriques gedurende 14 maand – terroir is klei-kalk en klei-zand aan de voet van de heuvel – rendement 21 hl/ha



Clos de l'Oratoire



Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Appellatie: **AOC Saint-Emilion GCU**
- Jaargang: 2016
- Bijzonderheden : 80% merlot, 20% cabernet franc – terroir: argilo-calcaire + argilo-sableux –rendement 47 hl/ha – vinificatie op houten cuves , extractie door pneumatische pigeage – cuvaison 27 dagen – opvoeding: 30% nieuwe barriques en cuves gedurende 15 maanden



Château Canon La Gaffelière



Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Appellatie: **AOC Saint-Emilion Premier GCC**
- Jaargang: 2016
- Bijzonderheden : 55 % merlot, 35 % cabernet franc, 10 % cabernet sauvignon – rendement 42 hl/ha – vinificatie houten cuves, extractie door pneumatische pigeage - cuvaison : 32 dagen – opvoeding nieuwe barriques (60 %), sur lies fines, gedurende 17 maanden - géén collage.



La Mondotte



Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- Appellatie: **AOC Saint-Emilion Premier GCC**
- Jaargang: 2015
- Bijzonderheden : 85% merlot, 15% cabernet franc – terroir = argilo-calcaire – rendement 34 hl/ha - vinificatie houten cuves, extractie door pneumatische pigeage - cuvaison : 33 dagen – opvoeding nieuwe barriques (80 %), sur lies fines, gedurende 17 maanden - géén collage



De prijzen (indicatief !!) :

- Wijn 1 : 25,00 €
- Wijn 2 : 22,00 €
- Wijn 3 : 22,00 €
- Wijn 4 : 22,00 €
- Wijn 5 : 35,00 €
- Wijn 6 : 80,00 €
- Wijn 7 : 200,00 €