SHAUN CROMBÉ "RAM" 2026

3.800.003

CROMBÉ

APPELLATIE

Coastal Region

LAND

Zuid-Afrika

CÉPAGE(S)

Chenin Blanc 70%
Clairette 10%
Viognier 10%
Grenache Blanc 10%

REGIO

Stellenbosch

TYPE WIJN

Wit

GUSTATIEF

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

AFSLUITING

Schroefdop

SERVEERTEMPERATUUR

8-10°C

SMAAKSTIJL

Licht & Sappig



VINIFICATIE

MATURATIE

Staal

TERROIR

KLIMAAT

mediterraan met droog, hete zomers en zachte winters

BODEM

graniet - klei - zandsteen

DOMEIN

DOMEIN INTRO

Shaun kreeg het wijnbouwen, als zoon van onze eigen zaakvoerder Philip Crombé, met de paplepel mee. Vanaf zijn veertiende ging hij op stage bij verschillende wijnboeren in Frankrijk. In eerst instantie wou Shaun zijn Frans wat bijschaven, maar ondertussen leerde hij ook de kneepjes van het vak en vooral zijn passie kennen. Hij beleefde er de tijd van zijn leven. Op zijn 20ste trok Shaun - in een wat meer rebelse periode - naar Stellenbosch, de wijnstad bij uitstek van Zuid-Afrika. Hij heeft er vier jaar gewerkt bij verschillende wijnboeren. Toen groeide het idee om zijn eigen wijn te maken. Met weinig geld op zak moest hij creatief zijn: ruilhandel. Hij zou gratis werken in ruil voor de kans om met een deel van de druiven en installaties te kunnen werken. En zo geschiedde. Met bloed, zweet, enkele traantjes en weinig slaap werd snel resultaat geboekt. “In de, soms ruwe, Zuid-Afrikaanse wijnsector moet je je wat opwerken, voor je er je plaats kunt opeisen”, zegt Shaun altijd.

OVERIG

AFSLUITING

Schroefdop