

Syrah Les Barriques



Cépages :

100% Syrah (Barriques françaises).

Origines :

Région des Corbières et du Minervois en assemblage. Coteaux escarpés et sol de cailloux (+/- 45 hl/ha). Vignes en double cordon de Royat.

Vinification :

Vendanges manuelles, égrappage. Fermentation longue avec pigeage traditionnel. Elevage de 9 mois en barriques d'un vin.

Conservation :

Vin complexe, à consommer dès sa mise en marché mais il peut être attendu de 5 à 7 ans..

Robe :

Rubis vif et élégant.

Nez :

Cerises noires, groseilles, violettes, réglisse. Tanins fondus.

Bouche :

Grasse mais tout en finesse, belle longueur.

Suggestions :

Vin d'une grande polyvalence. Viandes rouges, gibiers, fromages. Servir à 16°C

Grape varieties :

100% Syrah (French oak)

Origin :

Corbières and Minervois. Pebbly vineyards in steep hillside locations; yield 45hl/ha. Cordon de Royat double pruning for increased concentration.

Vinification :

Hand picking, destalking. Long fermentation cap is punched down. Ageing for 9 months in 1 year old french oak barrels.

Conservation :

Wine of great complexity; can be enjoyed on release but will benefit from 5 to 7 years cellaring.

Colour :

Bright, elegant ruby.

Bouquet :

Black cherries, redcurrant, violets, liquorice silky. Ripe tannins.

Palate :

Fleshy with extreme finesse; persistent length.

Food pairing :

A versatile wine providing a perfect foil to red meats, game, cheeses of all kinds. Serve at 16°C./60,8°F

Bedruiving :

100% Syrah (Franse eik).

Herkomst :

Assemblage uit de streek van Corbières en Minervois. Steile hellingen op kiezelbodems. Beperkt rendement van ong. 45hl/ja, wyngaarden gesnoeid in "double cordon de Royat".

Vinificatie :

Manuele oogst, ontritsing der trossen een lange en trage gisting met een traditionele kneuzing. Lagering van 9 maanden op franse eiken vaten van 1 wijn.

Bewaring :

Complexe wijn die jong gedronken kan worden. Heeft een verouderingspotentieel van 5 à 7 jaar.

Uitzicht :

Robijnrood, helder en schitterend.

Neus :

Dominante van donker rood fruit, noorderkrieken, viooltjes, rode bessen en zouthout.

Mond :

Fijne, versmolten structuur eindigend op een lange en complexe afdronk met zachte tanines.

Suggesties :

Te serveren op rood vlees, wild of gewoon hij een stukje kaas. Serveren à 16°C.

Rebsorten :

100% Syrah (Französischer Eiche)

Herkunft :

Aus den Regionen Corbières und Minervois. Die Reben wachsen an Steilhängen auf Kiesboden. Ertrag +/- 45 hl/ha. in doppelter Kordon-erziehung aufgebunden.

Vinifikation :

Lesé von Hand, abbeeren der Trauben, lange Gärung mit traditionellem Umrühren. Lagerung 9 Monate im 1 Jahre alten Eichenfass.

Haltbarkeit :

5-7 Jahre, ist aber schon trinkreif sobald er auf dem Markt ist.

Farbe :

Elegantes leuchtendes Rubinrot.

Nase :

Schwarze Kirsche, Johannisbeere, Veilchen, Lakritz. Fliesende Tannine.

Mund :

Satt, aber raffiniert, schöne Länge

Serviervorschläge:

Ein vielseitiger Wein. Passt zu rotem Fleisch, Wild und Käse. Trinktemperatur : 16°C