

Syrah - Mourvèdre

Les Barriques



RESERVE

Cépages :

60% Syrah, 40% Mourvèdre..

Origines :

Issus de vignes en pentes douces, idéalement exposées, ces deux cépages affirment leur complémentarité dans des vins puissants et aromatiques.

Vinification :

La récolte mécanique est foulée et mise à fermenter durant une vingtaine de jours à des températures de 28-30°, ce qui permet une extraction optimale et autorise un élevage de la vendange sur des barriques bordelaises neuves et d'un vin.

Conservation :

Ajoutant ses propres tanins à ceux du chêne, ce vin est parti pour s'épanouir pendant 8 à 10 ans.

Robe :

Profonde, presque noire.

Nez :

Puissant de violette, petits fruits et épices mâtinés par des notes de vanille.

Bouche :

Opulente, vineuse, bien équilibrée qui demande 2 à 3 ans pour s'épanouir et se révéler pleinement.

Suggestions :

Plats relevés, viandes rouges, venaison, fromages puissants. Servir à 16-18°.

Grape varieties :

60% Syrah, 40% Mourvèdre.

Origin :

Ideally exposed, gentle slopes; the 2 grape varieties join forces to yield powerful, aromatic wines

Vinification :

Mechanical harvesting; the grapes are crushed and ferment for 3 weeks between 28 and 30° C for optimal extraction; ageing in 50% new bordeaux casks and 50% 1 year old barrels. To be drunk within 2 years; the wine can, however, take on an enticing spiciness with age.

Conservation :

8-10 years.

Colour :

Deep almost black colour.

Bouquet :

Intense violet rose, fruity and spicy against a background of vanilla.

Palate :

Opulent, vinous and balanced; 2-3 years to peak.

Food pairing :

Spicy dishes, red meat, venison and strong flavoured cheese. Serve between 16 and 18° C. 60,8°F to 64,4°F

Bedruiving :

60% Syrah, 40% Mourvèdre.

Herkomst :

De wijngaarden staan op lichte hellingen met een ideale zonexpositie. Deze twee druivensoorten vullen mekaar perfect aan en geven krachtige, aromatische wijnen.

Vinificatie :

De oogst verloopt mechanisch. De druiven worden gekneusd en gisten gedurende een twintigtal dagen aan 28-30°C. Dit geeft een maximale extractie en laat een lagering in nieuwe eiken vaten toe.

Bewaring :

Doordat deze wijn zijn eigen tannines bij die van de eik voegt, kan hij zich verder ontplooiën tussen 8 en 10 jaar.

Uitzicht :

Diep, bijna zwart.

Neus :

Violtjes, klein fruit, kruidig met nuances van vanille..

Mond :

Weelderig, vetig, evenwichtig. Vraagt 2 à 3 jaar om zich volledig te ontplooiën.

Suggesties :

Krachtige gerechten, rood vlees, wild, krachtige kazen . Opdienen aan 16-18°C.

Rebsorten :

60% Syrah, 40% Mourvèdre.

Herkunft :

Diese beiden Rebsorten stammen von sanften Hängen mit idealer Ausrichtung und ergänzen sich zu kraftvollen und aromatischen Weinen.

Vinifikation :

Nach der maschinellen Lese werden die Trauben zermahlen und einer 14-tägigen Gärung bei 28° bis 30° unterzogen, die eine optimale Extraktion ermöglicht und den Ausbau in neuen und ein Jahr alten bordelaiser Barriques möglich macht.

Halbbarkeit :

Bei diesem Wein ergänzen sich die eigenen Tannine und die des Barriques zu einer Entfaltung über 8 bis 10 Jahre.

Farbe :

Tiefdunkel, fast schwarz.

Nase :

Kräftig nach Veilchen, kleinen Früchten und Gewürzen, die sich mit Vanillenoten mischen.

Mund :

Opulent, weinig, gut ausgewogen, volle Entfaltung nach 2 bis 3 Jahren.

Serviervorschläge :

Pikante Gerichte, rotes Fleisch, Wildbret, kräftige Käse. Bei 16° bis 18° servieren.