

IGP La Haute Vallée de l'Orb

Bodem : Ruffe, kalk en klei, zandsteen en basalt.

Druivenstoksoorten : Syrah en Grenache.

Oogst : Manueel in "cagettes" met vervolgens "table de tri".

Oogstdatum : Eind september, begin oktober.

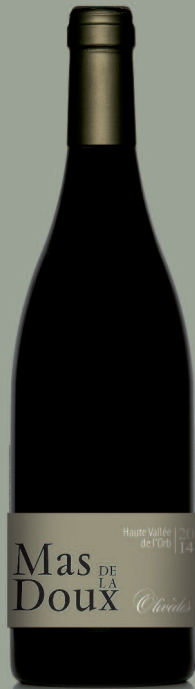
Vinificatie : Traditionele vinificatie met een "cuvaison" van 4 à 6 weken.

Veroudering : In houten vaten op z'n bezinksel voor een 12 tal maanden.

Noties degustatie : Elegant en complex.

De neus van deze wijn geeft aroma's van zwart fruit, linde en zoethout, alsook toetsen van leder. Dit aromatisch palet wordt voorafgegaan door een structuur gefundeerd op volume en "rondeur", gestoeld op een mooie "fraîcheur" die zorgt voor een lange, minerale finale.

Harmonie : Deze "cuvée" kan door zijn stevige structuur tal van gerechten begeleiden, in het bijzonder gegrild vlees of vlees met of zonder saus. Hij harmonieert ook zeer goed wild tal van kruidige gerechten. Om zich optimaal weer te geven wordt deze wijn bij voorkeur geschonken bij een temperatuur van ongeveer 18°C à 19°C. In zijn jeugdijaren wordt een "carafage" aanbevolen.



*Cuvées
Rouge*