

DAREWINES

S O M M E L I E R S E L E C T E D W I N E S

Sélection de Vin

Corbières Rouge

EIGENAAR:	Vigneron Louis Panis
LAND:	Frankrijk
GEBIED/STREEK:	Languedoc-Roussillon
DRUIVENSOORTEN:	50% Syrah, 40% Grenache, 10% Carignan
LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:	Syrah 5-15 jaar, Grenache 5-30 jaar, Carignan 20-60 jaar
WIJNGAARD EN BODEM:	Klei en leisteen van de kiezelige terrassen van de rivier Orbieu
OOGSTWIJZE:	Handmatig
WIJNBEREIDING:	Traditioneel (plukken, alcoholische gisting, persen, rijping). Korte rijping op grote foeders.
ALCOHOL:	13%
SCHENKTEMPERATUUR:	16° - 18° C
GLASWERK:	Bordeaux glas (breed)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Rood – Rijp, kruidig en intens
KARAKTERISTIEK:	Hechte kleur. Donker kersenrood. In de neus open en rijp, puur zwart fruit, wat specerijen, licht florale toets, invloed van Syrah. In de smaak wederom mooi fruit, pikante kruidigheid en wat laurier. Zachte tannines zorgen voor de nodige grip. Heel kenmerkende wijn voor de appellation.

WIJN EN SPIJS ADVIES:

Goed te combineren met langzaam gegaarde vlees- en stoofgerechten met gegaarde groenten, kruidige spareribs en BBQ gerechten, gebraden en gekonfijt rood gevogelte (bv. Eend) met een romige saus en licht gegrild en gebakken roodvlees (bavette, entrecote) met romige saus en kruidige tonen. Ook met lamsrug, haas, zadel en bout, gebakken of gegrild Iberisch varkensvlees met romige saus en rijpe smaken en toegankelijke harde oude kazen met compôte.