

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

Les Plos Réserve AOP Cabardès

EIGENAAR:	Alain Maurel, Ventenac Cabardès
LAND:	Frankrijk
GEBIED/STREEK:	Cabardès
DRUIVENSOORTEN:	Syrah, Grenache, Merlot, Cabernet Sauvignon
LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:	15 - 25 jaar
WIJNGAARD EN BODEM:	Leem, klei, kalk en rotsachtige grond
OOGSTWIJZE:	Handmatig
WIJNBEREIDING:	Traditioneel (plukken, alcoholische gisting, persen, rijping)
ALCOHOL:	14%
SCHENKTEMPERATUUR:	16° - 18° C
GLASWERK:	Bordeaux glas (breed)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Karafferen gewenst
SMAAKPROFIEL:	Rood – Rijp, kruidig en intens
KARAKTERISTIEK:	Intens zwart fruit, warme specerijen, vol rijp midden-palet. Mooi verweven tannines, geconcentreerde finale met ondersteunende zuren en bitters.
WIJN EN SPIJS ADVIES:	Goed te combineren met langzaam gegaarde vlees- en stoofgerechten, kruidige spareribs en BBQ gerechten, gebraden en gekonfijt rood gevogelte 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.