

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

Côtes-du-Rhône Rouge

EIGENAAR:	Château Saint-Roch, Brunel Frères
LAND:	Frankrijk
GEBIED/STREEK:	Rhône
DRUIVENSOORTEN:	60% Grenache, 20% Syrah en 20% Cinsault
LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:	Gemiddeld 25 jaar
WIJNGAARD EN BODEM:	Kiezel- en kalkachtige grond
OOGSTWIJZE:	Handmatig
WIJNBEREIDING:	Traditioneel (plukken, alcoholische gisting, persen, rijping)
ALCOHOL:	13,5%
SCHENKTEMPERATUUR:	16° - 18° C
GLASWERK:	Syrah glas
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Rood – Rijp, kruidig en intens
KARAKTERISTIEK:	Zeer diepe kleur, hecht donkerrood. Warme, rijpe neus, gestoofd fruit, roosteraroma's, specerijen, Provençaalse kruiden, geconcentreerd en complex. Geconcentreerde krachtige aanzet, vol en vlezig, zoet fruit, specerijen, chocolade, mineralen, zeer rijke structuur, om op te kauwen. Indrukwekkende lengte.

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.