

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

Lirac Rouge

EIGENAAR:	Château Saint-Roch, Brunèl Frères
LAND:	Frankrijk
GEBIED/STREEK:	Rhône
DRUIVENSOORTEN:	55% Grenache Noir, 25% Syrah, 10% Cinsault en 10% Mourvèdre.
LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:	30-60 jaar.
WIJNGAARD EN BODEM:	Kalk, leem en grote kiezelstenen
OOGSTWIJZE:	Handmatig
WIJNBEREIDING:	Traditioneel (plukken, alcoholische gisting, persen, rijping)
ALCOHOL:	14%
SCHENKTEMPERATUUR:	16° - 18° C
GLASWERK:	Syrah glas
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Karafferen gewenst.
SMAAKPROFIEL:	Rood – Rijp, kruidig en intens
KARAKTERISTIEK:	Heldere rode kleur. Krachtig aroma met o.a. rijp rood- en zwart fruit, leer, truffel nuances en specerijen. Elegante structuur, vlezige, gulle smaak met een goed raamwerk van tannines.

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.