

# 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

### Cairanne Rouge

<b>EIGENAAR:</b>	Brunel Père et Fils
<b>LAND:</b>	Frankrijk
<b>GEBIED/STREEK:</b>	Rhône
<b>DRUIVENSOORTEN:</b>	55% Grenache en 45% Syrah
<b>LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:</b>	Gemiddeld 25 jaar
<b>WIJNGAARD EN BODEM:</b>	Kiezel- en kalkachtige grond
<b>OOGSTWIJZE:</b>	Handmatig
<b>WIJNBEREIDING:</b>	Traditioneel (plukken, alcoholische gisting, persen, rijping)
<b>ALCOHOL:</b>	14,5%
<b>SCHENKTEMPERATUUR:</b>	16° - 18° C
<b>GLASWERK:</b>	Syrah glas
<b>KARAFFEREN/DECANTEREN:</b>	Beide niet gewenst
<b>SMAAKPROFIEL:</b>	Rood – Rijp, kruidig en intens
<b>KARAKTERISTIEK:</b>	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.