

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

Crozes Hermitage Rouge, Château de la Gardine

| | |
|-------------------------------|---|
| EIGENAAR: | Brunel Père et Fils |
| LAND: | Frankrijk |
| GEBIED/STREEK: | Rhône |
| DRUIVENSOORTEN: | 100% Syrah |
| LEEFTIJD WIJNSTOKKEN: | Gemiddeld 40 jaar |
| WIJNGAARD EN BODEM: | Kiezel- en kalkachtige grond |
| OOGSTWIJZE: | Handmatig |
| WIJNBEREIDING: | Traditioneel (plukken, alcoholische gisting, persen, rijping) |
| ALCOHOL: | 13% |
| SCHENKTEMPERATUUR: | 16° - 18° C |
| GLASWERK: | Syrah glas |
| KARAFFEREN/DECANTEREN: | Beide niet gewenst |
| SMAAKPROFIEL: | Rood – Rijp, kruidig en intens |
| KARAKTERISTIEK: | Diepe, donkere kleur. Terroir betoond aroma met mineralen en zwart fruit. Elegante structuur met fluwelig mondgevoel. |
| 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. |