

# 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

### **Châteauneuf du Pape Rouge Gaston Philippe**

<b>EIGENAAR:</b>	Domaine de la Gardine
<b>LAND:</b>	Frankrijk
<b>GEBIED/STREEK:</b>	Rhône
<b>DRUIVENSOORTEN:</b>	1/3 Syrah 1/3 Grenache 1/3 Mourvèdre
<b>LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:</b>	Gemiddeld 40 jaar
<b>WIJNGAARD EN BODEM:</b>	Kiezel- en kalkachtige grond
<b>OOGSTWIJZE:</b>	Handmatig
<b>WIJNBEREIDING:</b>	Traditioneel (plukken, alcoholische gisting, persen, rijping) Lange rijping op Frans eiken
<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 – Krachtig, complex en vol
<b>KARAKTERISTIEK:</b>	Nu de wijn nog vrij jong is, is het aan te bevelen om de wijn te decanteren 4 uur voor serveren. Aroma's van geroosterde noten, cassis met onderliggende mineraaltonen. De smaak is krachtig met een rijke tanninestructuur, mooie zuiverheid en concentratie.

**WIJN EN SPIJS ADVIES:**

Goed bij rijke stoofgerechten met diepe smaken, stevige wildgerechten met gebrande smaken en gegrild en gebakken ribstuk met een stevige saus. Ook goed bij Dry Aged roodvlees en BBQ gerechten met gebrande tonen en stevige sauzen.