

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

Ramier Rouge

EIGENAAR:	Domaine Ramier, Drouet
LAND:	Frankrijk
GEBIED/STREEK:	Loire
DRUIVENSOORTEN:	Grenache, Cinsault
WIJNGAARD EN BODEM:	Kalk klei
OOGSTWIJZE:	Handmatig
WIJNBEREIDING:	Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting, rijping)
ALCOHOL:	13,5% vol
SCHENKTEMPERATUUR:	16 ° C - 18° C.
GLASWERK:	Bordeaux glas (breed)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Rood – Licht, fruitig en sappig
KARAKTERISTIEK:	Dieppaarse kleur, stevige rode wijn met nuances van mint, zwarte bessen, bittere chocolade en frambozen. Sappige aanzet, mooie balans in de smaak, tikkeltje kruidigheid met in de afdronk met een soepel accent op paars fruit zoals frambozen.
WIJN EN SPIJS ADVIES:	Geschikt als aperitief, bij gestoomde vis met een romige saus, rauw en gedroogd vlees (wijn dan licht koelen), gebakken of gegrild witvlees, kalfsvlees, varkensvlees en gevogelte met een rijke saus en rijpe groenten. Ook goed bij licht pikante en kruidige gerechten, pasta's met tomaat en Parmezaan, lichte stoofgerechten met een romig en kruidig aspect en half harde kazen.