

# DAREWINES

SOMMELIER SELECTED WINES

## Sélection de Vin

### Merlot Ramier

<b>EIGENAAR:</b>	Domaine Ramier
<b>LAND:</b>	Frankrijk
<b>GEBIED/STREEK:</b>	Midi
<b>DRUIVENSOORTEN:</b>	100% Merlot
<b>WIJNBEREIDING:</b>	Traditioneel (plukken, alcoholische gisting, persen, rijping)
<b>WIJNGAARD EN BODEM:</b>	Kalk klei
<b>OOGSTWIJZE:</b>	Handmatig
<b>ALCOHOL:</b>	13,5% vol
<b>SCHENKTEMPERATUUR:</b>	16 ° C - 18° C.
<b>GLASWERK:</b>	Bordeaux glas (breed)
<b>KARAFFEREN/DECANTEREN:</b>	Beide niet gewenst
<b>SMAAKPROFIEL:</b>	Rood – Licht, fruitig en sappig (ronde stijl)
<b>KARAKTERISTIEK:</b>	Rijk gevuld aroma met accent op bramen en laurier. Sappige aanzet met krachtig maar soepel mondgevoel. Mooie balans tussen fruit en zuren met accent op zwart fruit. Eetwijn.
<b>WIJN EN SPIJS ADVIES:</b>	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.