

Naam van de wijn: CORETTE Syrah

Producent: CORETTE

Herkomstbenaming: Vin de Pays/IGP d'Oc, Languedoc-Roussillon, Sud de France

Druivenras(sen): syrah 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Deze, exclusief voor de vakhandel en horeca ontwikkelde serie wijnen bestaat uit 8 producten, telkens vervaardigd uit één enkele druivensoort. Er is veel aandacht besteedt aan de uitstraling van de CORETTE wijnen (o.a. etiketten, flessen en presentatie op de website). De CORETTE serie bevat 8 mono-cépage wijnen uit de Pays d'Oc: 4 rode, 3 witte en 1 rosé wijnen. CORETTE staat voor pure, zuivere en (h)eerlijke wijnen voor elke dag; wijnen waarbij de geur- en smaakeigenschappen van de druif goed tot uiting komen. De chique en stijlvolle uitmonstering zorgen op elke tafel voor de juiste beleving.



Deze CORETTE Syrah komt van wijngaarden uit verschillende regio's binnen de Languedoc-Roussillon. De verschillende eigenschappen van de wijngebieden worden optimaal benut. Oude wijngaarden in de buurt van Nîmes geven de wijn een rijke, volle smaak. De grond in de buurt van Béziers bestaat uit dikke klei en kalksteen. Ook de Aude Vallei in de buurt van Carcassonne kent een kalkstenen bodem. Deze grond geeft de wijn heerlijke fruittonen mee. Het resultaat is een evenwichtige wijn.

Vinificatie (wijnbereiding): de wijn ondergaat een klassieke vinificatie waarbij lange inweking op de druivenschil een belangrijke rol speelt. Hierdoor krijgt de wijn niet alleen veel kleur, maar ook een volle smaak met intense aroma's. Om complexiteit, structuur en kracht toe te voegen, wordt een deel van de wijn opgevoed op eikenhouten vaten. Na enkele maanden worden de wijnen uit de verschillende regio's en met de verschillende bereidingen geproefd en in de juiste samenstelling gemengd tot het gewenste eindresultaat.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: de wijn heeft een intens donkere kleur en geeft geuren af van donker fruit zoals bramen en pruimen. Met kruidige accenten van kaneel. De smaak is stevig en complex met een lange en fluwelige finale. Serveren: 16-17°C. Bewaren: binnen 2-3+ jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: ideale begeleider van rood (gegrild) vlees en harde kazen.

Smaaktype: (medium)vol, aromatisch, complex, deels met houtopvoeding.