

Naam van de wijn: Domaine Les Yeuses Syrah

Producent: GAEC Domaine Les Yeuses

Herkomstbenaming: IGP Pays d'Oc, Languedoc-Roussillon, Frankrijk

Druivenras(sen): syrah 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Domaine Les Yeuses bevindt zich in het stadje Mèze aan de rand van het Meer van Thau, tussen Agde en Sète. De afstand naar de Middellandse Zee bedraagt nog geen 10 km. De zee heeft een gunstig, verkoelend effect op de wijnbouw. De 70 ha wijngaarden liggen op zacht glooiende hellingen met een sterk kalkhoudende bodem. Naast de bekende Mediterrane druivenrassen worden ook Bourgondische en Atlantische rassen geteeld. Jean-Paul en Michel Dardé zijn de beheerders van het domein. Om de druiven van de traditioneel aangelegde en bewerkte wijngaarden optimaal te kunnen vinifiëren beschikken ze over een moderne en efficiënte wijnkelder. Zowel regionaal als nationaal en zelfs internationaal is de hoge kwaliteit van hun wijnen geroemd en gewaardeerd.



Vinificatie (wijnbereiding): de syrah wijngaarden liggen op iets steilere heuvelflanken met een kleibodem. De druiven worden begin september geoogst. Na het ontstelen van de trossen volgt een 20 dagen lange inweking op schillen om meer fruit aroma's te verkrijgen. Na de gisting op 28°C krijgt de jonge wijn 12 maanden rust in tanks.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: prachtige robijnrode kleur. Zeer expressieve neus met besjes (rode bessen, bosbessen) in de hoofdrol. Brede en ronde structuur, rijpe en perfect versmolten tannines en een lange afdronk. Serveren: 16-18°C. Bewaren: in zijn jeugdige fruit al zeer aangenaam maar kan ook tot 3-4 jaar na de oogst worden bewaard.

Culinair advies: ideale wijn voor alle informele genotsmomenten. Breed inzetbaar, met een lichte voorkeur voor mediterrane gerechten, zowel van groente als vlees of gevogelte.

Smaaktype: fris, medium vol, rond, gul en aromatisch.