Ermitage "Les Meal" Biodynamisch, Ferraton Père & Fils



Deze uitzonderlijke wijn uit Méal, een historisch terroir op de heuvel van Hermitage, wordt biodynamisch verbouwd en belichaamt de essentie van het terroir van Hermitage. Ferraton Père & Fils heeft in deze cru alle kracht en elegantie van de Syrah weten te vangen en biedt een onvergetelijke zintuiglijke ervaring die zelfs de meest veeleisende wijnliefhebbers zal bekoren.

Oorsprong: De wijngaarden van “Les Meal” profiteren van een uitzonderlijk terroir, gelegen op de zonnige hellingen van Hermitage, waar de bodem bestaat uit graniet en afgeronde keien. Dit unieke terroir, in combinatie met een mediterraan klimaat, zorgt voor een optimale rijping van de druiven, waardoor de wijn zijn kracht en aromatische complexiteit krijgt. De biodynamische teelt versterkt de pure en authentieke expressie van dit terroir nog meer.

Druiven: 100% syrah

Vinificatie: De oogst wordt volledig met de hand gedaan en ontsteeld, gevolgd door een koude maceratie vóór de gisting om de aroma's voorzichtig te extraheren. De gisting vindt plaats in open vaten met dagelijkse pigeages voor een optimale extractie van tannines en anthocyanen. De rijping vindt plaats in eikenhouten vaten, waarvan een deel nieuw is, gedurende een periode van 18 maanden, waardoor de wijn zijn volledige complexiteit en evenwicht kan ontwikkelen.

Degustatie: De neus is complex en krachtig en geeft aroma's van rijpe zwarte vruchten, zoethout en zoete kruiden, verrijkt met subtiele tonen van viooltjes en truffel. In de mond is de aanzet krachtig en fluweelzacht, met zijdezachte tannines en een minerale structuur die voor een mooie frisheid zorgt. De afdronk is lang en wordt gekenmerkt door kruidige tonen en een vleugje cacao.

Bewaarpotentieel: 15-20 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Hij past uitstekend bij rijke en smaakvolle gerechten, zoals lamsbout met Provençaalse kruiden, eendenborst met eekhoorntjesbrood of gerechten met saus, zoals boeuf bourguignon. Hij combineert ook perfect met gerijpte kazen, zoals Saint-Nectaire of Roquefort, voor een zeer harmonieuze combinatie van gerechten en wijnen.

- Gebraden wilde eend.
- ...