Crozes-Hermitage "Les Calendes" Biodynamisch, Ferraton Père & Fils



Duik in de betoverende wereld van een Crozes-Hermitage waar de wijn dankzij biodynamische landbouw alle kracht en elegantie van de syrah laat zien. De calendes, dagen van nieuwe maan in de Romeinse kalender, herinneren aan het verstrijken van de tijd. Hier komt alle knowhow van Ferraton tot uiting, met respect voor de beschermde terroirs en werkzaamheden die worden bepaald door de maancycli. De wijn verleidt door zijn evenwicht, concentratie, frisheid en minerale expressie, voor een even authentieke als onvergetelijke proeverij.

Oorsprong: Deze wijn dankt zijn complexiteit aan de gevarieerde bodems, een combinatie van glaciale alluviale afzettingen bezaaid met gepolijste keien in Mercurol en Beaumont-Monteux, en granietbodems in Larnage. Deze terroirs, gevormd door de Rhône en de Isère, profiteren van een gematigd mediterraan klimaat, ideaal voor een optimale rijping van de Syrah.

Druiven: 100% syrah

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst en volledig ontsteeld, waarna ze ongeveer twintig dagen macereren met regelmatige onderdompelingen of "pigeages" en overhevelingen of "remontages" voor een gecontroleerde extractie. De vinificatie bij gecontroleerde temperatuur wordt gevolgd door een gedeeltelijke rijping in eikenhouten demi-muids gedurende 8 maanden, waardoor de frisheid en het karakter van het fruit behouden blijven.

Degustatie: De intense, dieprode kleur met paarse schakeringen belooft een neus vol aroma's van zwarte bessen, frambozen en viooltjes, subtiel versterkt door rokerige en kruidige tonen. In de mond ontvouwt hij zich vol en genereus, met rijp fruit en een elegante afdronk, gedragen door zijdezachte tannines en een mooie persistentie.

Bewaarpotentieel: 5-6 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij rauw vlees of smaakvolle gerechten, het sublimeert een hazenterrine, een pierrade van rundvlees, een onglet met sjalotten of een konijn met mosterd. Door zijn geconcentreerde en kruidige profiel is het ook een uitstekende partner voor gerijpte kazen of gerechten met saus.

- Terrine: haas, fazant...
- Steengrill (rund)
- Onglet (biefstuk) met sjalotten
- Konijn met mosterd
- ...