Clefs de Terre Dieu, IGP Pays d'Oc, Syrah Vieilles Vignes, élevé en fût



De wijngaarden staan aangeplant op zonnige, zuidhellingen bij Maraussan aan de rand van Béziers. Het terroir van witte grond is ideaal voor de teelt van syrah.

Oorsprong: De oude Syrah-wijnstokken staan op goed gelegen klei-kalkhellingen in het hart van de Languedoc. Het mediterrane klimaat, met hete droge zomers en koele nachten, zorgt voor een trage en volledige rijping van de druiven. De leeftijd van de wijnstokken (meer dan 30 jaar) zorgt voor natuurlijke concentratie en een authentieke bodemexpressie.

Druiven: 100% syrah

Vinificatie: Druiven worden geoogst op optimale rijpheid en zorgvuldig geselecteerd. Fermentatie in inox tanks bij 26-28°C met een maceratie van 20 dagen voor kleur en structuur. Rijping gedurende 10 tot 12 maanden in Franse eiken vaten, deels nieuw, voor rondheid en aromatische complexiteit.

Degustatie: Complexe neus met fruitige (rode bessen), bloemige (pioenroos) en kruidige (witte peper, jeneverbessen) tonen. Vol en fris in de mond, met aroma's van citrusschillen en zoethout, zijdezachte tannines en een cacao-finish.

Bewaarpotentieel: 3-6 ans

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij gegrilde rundfilet, eendenborst met vijgensaus of gratin van wortelgroenten. Ook heerlijk bij populaire gerechten zoals huisgemaakte lasagne, gourmetburgers of een plank met gerijpte kazen.

- Pita
- Gebraden wilde eend.
- Tournedos met groene pepersaus
- Eendenborst met een roomsaus van groene paprika
- ...