



De Visu 229 Syrah

Languedoc, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Het klimaat kenmerkt zich door veel warme zonnige, dagen en koele nachten. De wijngaarden zijn gelegen op de zuidhellingen nabij Cébazan, waar de bodems voornamelijk bestaan uit klei en kalksteen.

VINIFICATIE: Nadat de druiven 's nachts geoogst worden, worden ze vergist op traditionele wijze. Het proces duurt twee weken en vindt plaats in temperatuurgecontroleerde RVS-tanks waarbij de most regelmatig wordt overgepompt.

DRUIVEN: syrah

GEUR & SMAAK: Deze robijnrode wijn heeft een intense neus met complexe aroma's van zwarte bessen, cederhout en bosbessen. Heerlijk fruitig, met soepele tannines en een uitzonderlijk lange afdronk met daarbij tonen van drop.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren op kamertemperatuur met bijvoorbeeld beef wellington, maar past ook uitstekend bij desserts zoals chocolade mousse.

WEETJE: De naam 229 refereert naar het gemiddeld aantal dagen vanaf de wintersnoei, als de eerste uitlopers gevormd worden, tot aan het moment van de oogst. Bij Syrah is dit dus 229 dagen.

DE VISU



De Visu betekent letterlijk "uit eerste hand". Deze speciale selectie van wijnen is gemaakt met diep respect voor het terroir. Voor elke wijn is gezocht naar de ideale locatie, waarbij de plaats van herkomst en het daarbij kenmerkende terroir tot uiting komt in de wijn.