



Domaine Saint-André Syrah

Languedoc, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een mediterraan klimaat met warme zomers en tamelijk milde winters. De bodem is samengesteld uit kalksteen, klei, zandsteen en kiezel.

VINIFICATIE: De syrah werd geoogst op optimale rijpheid. 80% werd traditioneel vergist met 3 weken maceratie in betonnen cuves, 20% via koolzuurmaceratie voor extra kruidigheid, zwarte olijf-aroma's en zachtheid. Daarna volgde 7 maanden rijping in rvs tanks.

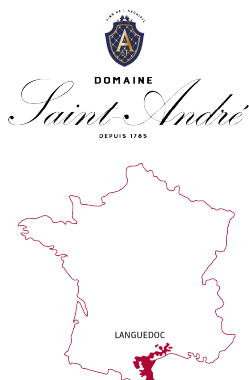
DRUIVEN: syrah

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Dieppaars van kleur, met aroma's van rijpe zwarte vruchten en kruiden. Fluweelzacht en mooi in balans, met een frisse aanzet en een lange, elegante afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Deze Syrah past uitstekend bij gegrild vlees, wildgerechten en rijke stoof- of sausgerechten.

WEETJE: In deze Syrah vind je een vleugje zwarte olijf terug. Dat is geen toeval; een deel van de wijn wordt gemaakt met hele druiventrossen, een traditionele techniek die typisch mediterrane aroma's versterkt.



Domaine Saint-André ligt in de kustplaats Mèze in de Languedoc, op zo'n 25 kilometer van Montpellier. Archeologische opgravingen zoals restanten van amfora's tonen aan dat er in dit gebied al in de 8e eeuw voor Christus wijnbouw plaatsvond. Niet zo gek, want de wijngaarden profiteren hier van de overvloedige zonneschijn en de verkoelende zeebries. Een uitstekende combinatie van factoren voor rijpe en gezonde druiven. Het domein van Saint-André omvat 25 hectare wijngaarden die uitkijken op het plaatsje Sète en op de Mont Saint-Clair. De druivenstokken staan aangeplant op goed aflatende bodems van klei en kalk, waardoor de eigenschappen van elk druivenras optimaal tot hun recht komen. De wijnen van Saint-André zijn blends van regionale en internationale druivenrassen. Hierdoor hebben ze een toegankelijk en herkenbaar, maar tegelijkertijd authentiek karakter. Het zijn moderne en veelzijdig inzetbare (huis)wijnen, geschikt voor elk type wijnrinker.