



Montgravet Syrah

Languedoc, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een mediterraan klimaat met warme zomers en tamelijk milde winters. Het terroir kent kalkrijke zand- en rode kleigrond vol met stenen.

VINIFICATIE: De druiven worden direct na de pluk ontschuld en gekneusd. Tijdens een drie weken durende inweking komt de vergisting op gang. Daarna verblijft de wijn nog zes maanden op tank om zijn uiteindelijke structuur en smaak te verkrijgen.

DRUIVEN: syrah

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Vol en rond met een pittige bessensmaak en zwoele kersen. De structuur is buitengewoon soepel.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren als aperitief, bij lichte vleesgerechten, bij Camembert of andere witschimmelkazen.



Grande Cuvée
MONTGRAVET



De meeste wijnen van Montgravet zijn afkomstig uit de Languedoc. Een sterke troef van de Languedoc is de variatie in natuurlijke condities. Behalve een vlak deel langs de kust heeft het, meer in het binnenland, ook heuvelachtige zones. En hoewel het klimaat sterk mediterraan van aard is, zijn er over korte afstanden toch belangrijke verschillen waar te nemen. Voor de geologische omstandigheden geldt exact hetzelfde. Het biedt producenten een ideale kans om te experimenteren met uiteenlopende druivenrassen. De rode en de rosé-wijnen van Montgravet komen uit het warme gedeelte van de Languedoc en zijn heerlijk zacht en toegankelijk.