

RÉSERVE SAINT MARC IGP PAYS DOC – SYRAH

Druivensoorten: 100% Syrah

Herkomst: Roussillon

De coöperatie Les Vignobles Foncalieu

Les Vignobles Foncalieu is de oudste coöperatie van Frankrijk, opgericht op 23 december 1901. Zij maken authentieke wijnen van de druiven die van oudsher voorkomen op de diverse wijngronden. Foncalieu is gebouwd op vakmanschap van de wijnmakers en innovatie binnen de regionale research centra. Deze combinatie levert kwaliteitswijnen op die in vele landen bijzonder gewaardeerd worden. De coöperatie is een samenwerkingsverband van kleine wijnboeren die zich toeleggen op productie van topdruiven. De wijnboeren die de sauvignon Blanc druiven verbouwen zijn gevestigd in de Languedoc. De vinificatie is het werk van de wijnmakers van Les Vignobles Foncalieu.

Karakter: De bodem waarop de druivenstokken staan aangepland bevat kalk en kiezel. De druiven geven op deze droge bodem een fraaie fruitige smaak. Deze wijn heeft het typische karakter van een mooie Syrah waarin bessen en een vleugje witte peper te herkennen zijn. De smaak is geconcentreerd met een fraaie balans tussen fruit en souplesse. De afdrank is elegant en tamelijk lang.

Gastronomie: De wijn is een prima begeleider van vegetarische gerechten, salades, gegrild vlees, vleesgerechten, wildgerechten, gevogelte en stoofpotten. De wijn is daarnaast een goede combinatie met diverse lichte kazen.

Vinificatie: Om mooi fruit en frisheid in de wijn te maken is ervoor gekozen om de schillen mee te laten gisten zodat schillen langer de tijd hebben om smaken af te geven aan het sap. De most vergist onder temperatuur gecontroleerde omstandigheden in INOX RVS cuves. De wijn rijpt daarna enkele maanden in RVS cuves en wordt zo laat mogelijk gebotteld.

Overige feiten:

- Malolactische gisting
- Serveren op 18°C
- Alcoholpercentage 12,5%

wine-span.com

