

PRIORAT 'Inici' Merum Priorati

De wijngaarden van 'Merum Priorati' waar de druiven voor deze 'Inici' groeien, zijn 112 ha groot en bevinden zich in het zuiden van Catalonië in Porrera, dat 150 km ten zuid-oosten van Barcelona ligt. De samenstelling bestaat uit Grenache (55 %), Carignan (15 %), Syrah (15%) en Cabernet Sauvignon (15%). De druiven worden ontleed en tekenen na maceratie voor een verblijf van 12 maanden op grote Franse vaten van 225 liter. De wijn wordt bij het bottelen niet gefilterd en rijpt nog minimum zes maanden op de fles voor de verkoop. Kerskleur in het glas waarbij de paarse rand nog opvalt, en we ruiken rood fruit en minerale toetsen. Het fruit is perfect in balans met vanille accenten en het is lekker genieten van de complexiteit van de wijn die voldoende zuren heeft om ons nog lang te kunnen verblijden. Best van te genieten tussen zijn derde en zevende of achtste jaar. Met de leeftijd zal het looizuur helemaal versmelten en het zijdezachte karakter zich helemaal doorzetten. De kruidige, pittige afdronk stelt ons helemaal gerust en als we de wijn serveren op 16 à 17 graden, past daar zeker een patrijsje bij met truffel en wilde champignons of eendenborst met gebakken aardappeltjes en zoete druivensaus. Smakelijk!

Artikelnummer:	428J
Land:	Spanje
Regio:	Catalunya
Appelatie:	DOC Priorat
Druivensoort:	Syrah Grenache Carignan Cabernet
Alcohol:	13%
Rijping op vaten:	12 maand

PRIORAT 'Inici' Merum Priorati

Les vignobles de 'Merum Priorati' dont proviennent les raisins de ce 'Inici' couvrent 112 hectares et sont situés dans le sud de la Catalogne, plus précisément à Porrera, à quelque 150 kilomètres au sud de Barcelone. Cette cuvée est un assemblage de grenache (55 %), carignan (15 %), syrah (15%) et cabernet sauvignon (15%). Après l'égrappage et la macération, le vin subit un repos de 12 mois sur des fûts français de 225 litres. Lors de la mise en bouteilles, le vin n'est pas filtré et mûrit encore six mois minimum en bouteille avant d'être commercialisé. Robe rouge cerise avec des reflets pourpres. Au nez, fruits rouges et touches minérales. En bouche, équilibre parfait entre le fruit et les accents vanillés. Finale sévère et épicée qui nous rassure complètement. Voilà un vin savoureux et complexe doté d'une belle acidité qui lui confère un beau potentiel de garde. A déguster de préférence entre sa troisième et sa septième/huitième année. Avec l'âge, les tannins vont s'intégrer complètement et affirmer encore plus leur caractère soyeux. A servir à 16-17 degrés sur une perdrix aux truffes et aux champignons sauvages ou un magret de canard aux pommes de terre rissolées et une sauce de raisins. Bon appétit !

N°:	428J
Pays:	Espagne
Région:	Catalunya
Appellation:	DOC Priorat
Cépage:	Syrah Grenache Carignan Cabernet
Alcohol:	13%
Vieillessement en fûts:	12 mois