

PAYS D'OC, 'Réserve' Carignan Luc Pirlet

Deze 'Réserve' is uitsluitend gemaakt met zeer oude 'Carignan' wijnstokken. Ze zijn meer dan 60 jaar oud en staan aangeplant op de hoger gelegen hellingen van de zuidelijke Languedocstreek. Van oorsprong is Carignan een Spaanse druif met de naam 'Cariñena'. Vroeger werd hij veel gebruikt om sommige lichtere wijnen van wat kracht en kleur te voorzien maar tegenwoordig verbaast hij de wereld met zijn bijzondere eigenschappen en kwaliteiten als monocepage, vooral indien afkomstig van oude stokken vermits de opbrengst dan lager en de kwaliteit nog beter is. Luc Pirlet wil voor deze wijn de natuurlijke, pure kracht van deze druif naar boven halen en probeert tijdens de vinificatie zo veel mogelijk de nadruk te leggen op fruit en zuiverheid. Het resultaat is verbluffend: zijn diepe kleur bereidt u goed voor op zijn krachtige, puur-natuur smaak met heel veel rood en zwart fruit en kruidigheid, prachtig! Schenk hem tussen zijn tweede en vijfde jaar bij stevige schotels van gegrild of geroosterd rund-, geiten-, of lamsvlees. Ook heel mooi bij kip, tamme en wilde eend, fazant en parelhoen. Niet te warm schenken, op zo'n 16 à 17 graden om het fruit goed tot zijn recht te laten komen. Wat een wijn!

Artikelnummer:	328F
Land:	Frankrijk
Regio:	Pays d'Oc
Druivensoort:	Carignan
Alcohol:	14%
Rijping op vaten:	6 - 12 maand

PAYS D'OC Carignan Réserve Luc Pirlet

Cette 'Réserve' est issue de vieilles vignes de carignan de plus de 60 ans plantées sur les coteaux situés plus en altitude dans la région du Languedoc. Le carignan est originaire de l'Espagne où il porte le nom de 'Cariñena'. Dans le passé, le cépage était souvent utilisé pour donner un peu plus de couleur et de puissance à certains vins légers. De nos jours, il étonne les amateurs de vin par ses qualités et propriétés particulières de monocepage, surtout lorsqu'il provient de vieilles vignes qui donnent moins de jus, mais un jus de meilleure qualité. Pour ce vin, Luc Pirlet entend exprimer la puissance pure et naturelle du cépage et accentuer pendant la vinification le caractère fruité et racé du vin. Le résultat est époustouflant : sa robe profonde annonce une saveur pure et puissante aux magnifiques impressions de fruits rouges, de fruits noirs et d'épices. Servez ce rouge splendide entre sa deuxième et sa cinquième année sur des plats costauds de viandes rôties ou grillées de veau, d'agneau ou de chèvre. Il accompagnera aussi sans problème la volaille, le canard sauvage ou domestique, le faisan et la pintade. Servez ce vin légèrement frais à 16-17 degrés maximum pour mettre en valeur son caractère fruité. De la classe !

N°:	328F
Pays:	France
Région:	Pays d'Oc
Cépage:	Carignan
Alcohol:	14%
Vieillessement en fûts:	de 6 à 12 mois