

COTES DU ROUSSILON VILLAGES TAUTAVEL Rouge 'Silex' Vignerons de Tautavel-Vingrau

Deze 'Silex' is gemaakt van oude wijnstokken met een lage opbrengst, 60% Grenache Noir, 30% Syrah en 10% Carignan. De druiven werden handgeplukt en ontrist waarna een lange maceratie volgt en een rijping op eiken vaten. De wijn geurt en smaakt expressief, vol en complex. Op je ontdekkingstocht kom je al het lekkers tegen wat een wijn een meditatief karakter geeft: rijpe aardbeien en frambozen, cedertoetsje, zoethout, chocola, koffie en vanille. Hier hoort een driesterrendiner bij met lamsfilet en muntsaus of een côte à l'os van limousin met champignonsaus. Deze Silex is nu al top, maar kan nog makkelijk vier of vijf jaar in de kelder, maar waarom wachten? U zal er moeilijk af kunnen blijven. Op zijn best op 16 à 17 graden. Prachtige wijn! **Vertaling Tekst in 'The Wine Advocate' Robert PARKER (93/100):** *"Vermalen steen, braambes en impressies van tijd en laurier kenmerken de complexe neus van deze Silex 2016. Kracht, zijdeachtige textuur en lengte typeren deze fijne wijn. Na hem vorig jaar rechtstreeks van de cuve geproefd te hebben, stel ik vast dat deze wijn zich prachtig ontwikkeld heeft."*

Artikelnummer:	472G
Land:	Frankrijk
Regio:	Languedoc-Roussillon
Appelatie:	AC Côtes du Roussillon Villages
Druivensoort:	Syrah Grenache Carignan
Alcohol:	13%

COTES DU ROUSSILON VILLAGES TAUTAVEL ...

Ce Silex provient de vieilles vignes aux faibles rendements, 60% de grenache noir, 30% de syrah et 10% de carignan. Les vendanges manuelles et l'égrappage sont suivis par une longue macération en fûts de chêne. Vin expressif, ample et complexe, tant au nez qu'en bouche. On découvre tous les délices qui confèrent au vin son caractère méditatif : fraises et framboises bien mûres, des touches de cèdre, de réglisse, de chocolat, de café et de vanille. Ce grand vin mérite un dîner trois étoiles avec un filet d'agneau à la sauce à la menthe ou une côte à l'os de boeuf limousin à la sauce aux champignons. Ce Silex est déjà prêt à boire mais il se gardera encore facilement quatre ou cinq ans, à moins que vous ne puissiez pas résister à la tentation d'ouvrir une bouteille. Et à vrai dire, pourquoi attendre puisqu'il est déjà si délicieux ? Dégustez cette perle à 16-17 degrés et vous vous croirez au septième ciel !

N°:	472G
Pays:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Appellation:	AC Côtes du Roussillon Villages
Cépage:	Syrah Grenache Carignan
Alcohol:	13%