

USA, CALIFORNIA, Mc Manis, Merlot

Ron en Jamie Mc Manis leiden hun wijnbedrijf sinds 1990. Deze familie van wijn- en landbouwers is reeds vijf generaties bezig met het verbouwen van druiven. Hun missie is gekenmerkt door een zorgvuldige bewerking en rijping van de geselecteerde druivenstokken, waarbij de focus meer en meer zijn gaan liggen op kleinere opbrengsten en ecologische accenten! In deze wijn hoofdzakelijk Merlot, maar voor de textuur en de kleur werd een klein percentage tannat en petit verdot toegevoegd. Op het oog en in de neus niets dan veelbelovende kenmerken: tranen in het glas, veel fruit (aardbei en zwarte bes) en smakelijke kruidigheid (zoethout en vanille). De most kreeg een zachte persing en na fermentatie in stalen tanks, verbleef de wijn zes maanden op Franse en Amerikaanse eiken vaten. Deze MacManis Merlot is een gulle wijn boordevol fruit met sappige zuren, fijne tannines en wat toast in de finale. Op zijn best tussen zijn eerste en vijfde jaar. Mooi te combineren met eendenborst met granaatappelsaus of een heerlijk stukje Ierse ribeye met een fris slaatje en kraakverse frietjes. Best iets frisser schenken, op zo'n 16 à 17 graden is perfect.

Artikelnummer:	539H
Land:	Verenigde Staten
Regio:	California

USA, CALIFORNIA, Mc Manis, Merlot

Ron et Jamie McManis sont à la tête de leur entreprise viticole depuis 1990. Cette famille d'agriculteurs et de viticulteurs cultive le raisin depuis cinq générations. Elle s'est fixée pour mission de traiter les vignes sélectionnées avec le plus grand soin. Au fil des ans, le focus s'est déplacé vers la limitation des rendements et la viticulture écologique. Ce vin est composé majoritairement de merlot, complété d'un faible pourcentage de tannat et de petit verdot pour donner plus de structure et de couleur au vin. L'œil et le nez sont des plus prometteurs : larmes épaisses, fruité intense (cassis, fraise) et épices douces (vanille et réglisse). Après un pressurage doux et la fermentation en cuves en acier inoxydable, le vin est élevé pendant six mois en fûts de chêne américain et français. Ce merlot de la maison McManis est un vin généreux, regorgeant de fruits, aux tanins fondus, une acidité présente et des notes toastées en finale. Il est à boire entre sa première et sa cinquième année, par exemple sur un magret de canard arrosé d'une sauce à la grenade ou une délicieuse entrecôte irlandaise Rib Eye accompagnée d'une salade fraîche et de frites faites maison. A servir un peu plus frais, à 16-17 degrés maximum.

N°:	539H
Pays:	les États-Unis
Région:	California