

USA, CALIFORNIA, Mc Manis, Petite Sirah

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! Wie van een (wijn)avontuurtje houdt, moet het eens wagen met deze Petite Sirah. Het is weer eens wat anders, de druif is een kruising van Syrah met de zeldzame en bijna uitgestorven druif Peloursin die je bijna alleen nog kan vinden in de Franse Alpen. Charles McIver importeerde deze creatie van de botanist Dr. François Durif op het einde van de negentiende eeuw in de VS. Daar wordt ze nog verbouwd en dan voornamelijk in Californië. Haar populariteit dankt ze aan haar volle aroma's van blauwe bes, pruimen, chocolade en zwarte peper die we hier ook overvloedig terugvinden. Deze smakelijke, volle wijn (80% Petite Sirah, 17% Tannat en 3% Teroldego) met beklivende afdronk, verdraagt geroosterd speenvarken of kip uit een American smoker met hartige sauzen. Best te schenken op 16 à 17 graden, niet te warm. Een aanrader voor wie eens iets anders wil!

Artikelnummer:	541I
Land:	Verenigde Staten
Regio:	California
Alcohol:	14%

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. Si vous aimez explorer le paysage (viticole), vous devriez vous aventurer à goûter cette 'Petite Sirah'. Ce cépage est un croisement entre la syrah et le peloursin, un cépage rare en voie de disparition qu'on retrouve en France encore uniquement dans les Alpes françaises. C'est à la fin du dix-neuvième siècle que Charles McIver a importé cette création du botaniste le docteur François Durif aux Etats Unis où le cépage est encore cultivé, surtout en Californie. Il doit sa popularité à ses arômes voluptueux de cassis, de prune, de chocolat et de poivre noir que nous retrouvons en abondance dans ce vin riche, ample et plein, assemblage de 80% de petite sirah, 17% de tannat et 3% de teroldego, avec sa finale savoureuse qui s'étire en longueur. Il sera le compagnon favori d'un cochon de lait ou d'un poulet grillé sur un barbecue smoker, arrosé d'une sauce épicé. A servir de préférence à 16-17 degrés, légèrement refroidi donc. A découvrir par tout amateur qui aime l'aventure !

N°:	541I
Pays:	les États-Unis
Région:	California
Alcohol:	14%