Marthouret, Syrah 2023

Beschrijving

Karakteristieken: Deze cuvée is gemaakt van pure syrah, die in Charnas fris en fruitig smaakt. Hij rijpt enkele maanden op gebruikte eikenhouten vaten; het hout dient enkel om de wijn te laten ademen. De wijn is donkerrood met een purperen schijn en een echte fruitbom in de neus: kersen, wat cassis en een bloemige toets van viooltjes. In de mond proeven we fris fruit, gecombineerd met een lichte kruidigheid (peper). Sappig, vlot en erg aangenaam in de afdronk.

Food Pairing: Serveer aan 16° bij geroosterd vlees of bij een kaasschotel.

De Regio: De wijngaarden van deze wijn liggen in Charnas, ten zuiden van Lyon in de noordelijke Rhône, op de grens van de appellaties Condrieu en Saint-Joseph. De wijn wordt gebotteld als landwijn, buiten deze appellaties. In de noordelijke Rhône is de syrah heer en meester: ze levert er frisse, fruitige wijnen met een typische pepertoets.

Het wijndomein: Laurent Marthouret is een bescheiden wijnbouwer uit Charnas, in het noorden van de Ardèche, aan de voet van het Pilatmassief. Zijn familiedomein ligt op de lieu-dit Les Rôtisses, waar de wijngaarden afgewisseld worden met appelbomen. Charnas ligt op de grens van de appellaties Condrieu en Saint-Joseph, en Laurent maakt in beide appellaties wijn, aangevuld met enkele fruitige landwijnen. Gepassioneerd en eenvoudig, verbonden met het terroir van zijn streek, maakt hij wijnen met een eigen identiteit. Hij staat in de streek bekend als een van de betere producenten, en in zijn wijnen vind je steeds veel fruit terug.

Bewaartijd	3-5 jaar
Domein:	Laurent Marthouret
Land:	Frankrijk
Regio:	Rhône
Appellatie:	Vin sans Indication Géographique
Alcoholgehalte:	13%
Druivenras(sen):	Syrah