Marthouret, Saint-Joseph Rôtisses 2022

Beschrijving

Karakteristieken: Deze Rôtisses is gemaakt van 100% syrah en is de meest fruitige Saint-Joseph van het domein. De wijn rijpt enkel op gebruikte barriques, zodat het fruit centraal blijft staan. Hij is sappig, met een zeker volume, en bereikt zijn top na 4 à 5 jaar.

Food Pairing: Serveer aan 17° bij een geroosterde steak of andere grillades.

De Regio: Saint-Joseph is een appellatie in de noordelijke Rhône, op de rechteroever van de rivier, die zich over zo'n 50 km uitstrekt tussen Condrieu in het noorden en Valence in het zuiden, tegenover onder meer Hermitage. Ze bestaat sinds 1956. De rode wijnen worden gemaakt van syrah (met eventueel tot 10% marsanne of roussanne) op hellingen met granietbodems. Hier krijg je de echte syrah voorgeschoteld: veel frisheid, een bom fruit, pepertoetsen en een mooie soepelheid. Veel finesse onder de kurk.

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	5-7 jaar
Domein:	Laurent Marthouret
Land:	Frankrijk
Regio:	Rhône
Appellatie:	St-Joseph
Alcoholgehalte:	13,5%
Druivenras(sen):	Syrah