



Delas Frères Vacqueyras 'Domaine Des Genêts'

Volle smaak, goed opgebouwd, harmonisch en krachtig. Lange afdronk, die aangeeft dat de wijn een goed bewaarpotentieel heeft. Goede combinatie met de Provençaalse keuken en bij alle soorten kaas.

Artikelnummer:	08206910
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2023
Streek:	Zuid-Rhône
Appellatie:	Appellation Vacqueyras Contrôlée
Serveer Temperatuur:	18 - 20
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Smaak:	Kruidig, Krachtig, Complex, Vol
Producent:	Delas Frères
Flesafsluiting:	Kurk
Kelderrestant:	Ja

Delas Frères is in 1835 opgericht door Charles Audibert en Philippe Delas. Reeds in 1879 had het wijnhuis een wereldwijde reputatie en won in Sydney de eerste gouden medailles. In 1924 werd de oorspronkelijke naam Audibert & Delas veranderd in Delas Frères. Om aan de toenemende vraag naar wijn te kunnen voldoen werd na de Tweede Wereldoorlog een investering gedaan in de aankoop van wijngaarden in Chateauneuf-du-Pape en Hermitage. In de zestiger jaren van de vorige eeuw was Delas Frères een van de meest toonaangevende wijnbedrijven in de Rhône, met eigen wijngaarden in Hermitage, Cornas, Côte Rôtie en Condrieu. Tot op de dag van vandaag is Delas Frères eigenaar van topwijngaarden in Hermitage zoals Les Bessards en Marquise de la Tourette, Chateauneuf-du-Pape, Côte Rôtie, Cornas, Condrieu, St. Joseph, Crozes-Hermitage, Côtes du Rhône en de Ventoux regio.

Na de oogst worden de druiven ontsleed en gekneusd. De alcoholische gisting duurt ongeveer 15 dagen bij een temperatuur tussen de 28 en de 30° C. Ongeveer 30% van de wijn rijpt in eiken vaten, terwijl de rest in edelstaal rijpt om zo de frisse fruitige karakters van de druiven te behouden. Na de rijpingsperiode wordt de assemblage gemaakt en wordt de wijn gebotteld.

Robijnrode kleur met een mooie schittering. In de geur complexe aroma's van rijp rood fruit, zwarte bessen en steenvruchten, ondersteund door geuren van zoethout. Volle smaak, goed opgebouwd, harmonisch en krachtig. Lange afdronk, die aangeeft dat de wijn een goed bewaarpotentieel heeft.

Goede combinatie met bij de Provençaalse keuken, rundvlees en bij alle soorten kaas.