

Delas Frères Côtes-du-Rhône 'Saint-Esprit' Rouge

Diep rode kleur met een donkere schittering. Klassieke Syrah neus, met tonen van bessen, violen, zoethout en specerijen. In de mond een volle ronde smaak met delicate tannines. Saint-Esprit is een unieke wijn in de appellatie Côtes-du-Rhône.

Artikelnummer:	08205120
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2024
Streek:	Rhône
Appellatie:	Côtes Du Rhone
Serveer Temperatuur:	16 - 18
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Grenache, Syrah
Smaak:	Fruitig, Soepel, Kruidig
Producent:	Delas Frères
Flesafsluiting:	Kurk
Omdoos:	6 flessen per doos

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 vadaag 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.

De Côtes du Rhône wijngaarden beslaan ongeveer 41.200 hectare tot 101.764 hectare. Het klimaat is mediterraan met een overheersende 'Mistral' wind. Deze hard wind - beide nodig en gunstig voor de ontwikkeling van de wijnstokken - wordt veroorzaakt door het verschil tussen de zuidelijke en de atmosferische druk van de noordelijke Rhône. Zeer seizoensgebonden regenval, hoge temperaturen en een overvloed aan zonneschijn. De gemiddelde productie omvat 500.000 flessen per jaar.

Na de oogst worden de druiven ontsteeld en weken gedurende 15 dagen in gesloten vaten. Dagelijks wordt de druivenmassa omgepompt om een maximale kleur en smaak te verkrijgen. De gisting is geheel temperatuur gestuurd en duurt gemiddeld 28 dagen bij 30°C. De malolactische gisting vindt plaats op edelstaal. Daarna rijpt de wijn 8 maanden op eikenhouten vaten om zo een lichte hout toets in de wijn te verkrijgen.

Goede combinatie met de Provençaalse keuken, gevulde tomaten en aubergines, wild en mixed grills.