

Delas Frères Crozes-Hermitage 'Domaine Des Grands Chemins' 2018 1,5 L

De kleur is diep, met een granaattint en paarse tinten. De neus vertoont verleidelijke laagjes gemalen zwart fruit als donkere kersen, bramen en zwarte bessen die in het glas evalueren in iets rokerige tonen en zoethouttonen die allemaal vrij typerend zijn voor het 'chassis'-gebied. In de mond is de eerste impact fris en levendig. De textuur is tanninerijk en intens, maar vlezig en bijna zijdeachtig. Deze uitgebalanceerde wijn drukt een mooie complexiteit uit, genereus en trouw aan het echte terroir van Domaine des Grands Chemins.

Artikelnummer:	08204240
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2018
Streek:	Rhône
Appellatie:	Crozes Hermitage
Serveer Temperatuur:	16 - 18
Inhoud:	1,5 L
Druif:	Syrah
Smaak:	Vol
Producent:	Delas Frères
Flesafsluiting:	Kurk
Omdoos:	1 fles per kist

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.

Crozes Hermitage is de grootste appellatie van de noordelijke Rhône appellaties. Het bedekt het grondgebied van 11 gemeenten in het 'département' Drôme, op de linkeroever van de Rhône. In het noordelijke deel worden de bodems gevormd door de granieten hellingen die overlopen op de hellingen van Hermitage. In het zuiden zijn de bodems alluviaal, afkomstig van gletsjer- en rivierbeddingen, met banken van opgerolde stenen en slib uit rivier de Rhône. De hellingen zijn op het zuiden gericht.

Deze wijn is gemaakt van 100% Syrah. Een blend van Syrah-druiven die uitsluitend afkomstig zijn van Domaine des Grands Chemins, eigendom van Delas Frères. Alle percelen van de wijngaard liggen op de banken die bekend staan als de 'Chassis' gevormd op de kruising tussen de rivieren Isère en Rhône.

De druiven worden perceel voor perceel met de hand geplukt op maximale rijpheid. De wijnbereiding is traditioneel,

met gisting in open betonnen tanks, na koud weken. Dagelijks .. en overpompen zorgt voor extractie. De maceratiefase duurt tussen de 10 en 12 dagen. De rijping vindt plaats gedurende een periode van 14 maanden, deel in tanks en deels in kleine Bourgogne-vaten die al één of twee wijnen hebben bewaard. De wijn wordt regelmatig overgepompt om de benodigde hoeveelheid zuurstof te verkrijgen voor mooie ronde tannines.

De kleur is diep, met een granaattint en paarse tinten. De neus vertoont verleidelijke laagjes gemalen zwart fruit als donkere kersen, bramen en zwarte bessen die in het glas evalueren in iets rokerige tonen en zoethouttonen die allemaal vrij typerend zijn voor het 'chassis'-gebied. In de mond is de eerste impact fris en levendig. De textuur is tanninerijk en intens, maar vlezig en bijna zijdeachtig. Deze uitgebalanceerde wijn drukt een mooie complexiteit uit, genereus en trouw aan het echte terroir van Domaine des Grands Chemins.

Een geweldige combinatie met rood vlees, vederwild en lamsvlees.