

Delas Frères Châteauneuf-Du-Pape 'Haute Pierre'

Een krachtig rijk karakter met een fraaie tannine structuur, de afdronk toont intense zoethoutachtige tonen. Ideaal bij de traditionele Provençaalse keuken, stoofschotels en fijne vleessoorten.

Artikelnummer:	08526740
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2022
Streek:	Rhône
Appellatie:	Chateauneuf-Du-Pape
Serveer Temperatuur:	16 - 18
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Grenache, Syrah
Smaak:	Kruidig, Krachtig, Complex, Vol
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.

Na de oogst worden de druiven ontsteeld en gekneusd, waarna een alcoholische gisting volgt in betonnen tanks. De melkzure gisting vindt plaats op tanks. Na de gistingsperiode rijpt de wijn 14 maanden op eiken vaten van 60 hl.

Diepe granaatrode kleur. De geur van de Haute Pierre toont sterke aroma's van specerijen en rijp rood fruit. In de smaak een krachtig rijk karakter met een fraaie tannine structuur, de afdronk toont intense zoethoutachtige tonen.

Ideaal bij de traditionele Provençaalse keuken, stoofschotels, gevuld vlees en fijne vleessoorten.