

Delas Frères Condrieu 'La Galopine'

In de smaak zijn deze overvloedige en weelderige aroma's rijk. Perfect bij asperges, gestoomde vis in botersaus en met ananas bereide kip.

Artikelnummer:	08206130
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2024
Streek:	Rhône
Appellatie:	Appelation Condrieu Contrôlée
Serveer Temperatuur:	10 - 12
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Viognier
Smaak:	Elegant, Complex, Aromatisch, 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.

De wijngaarden liggen in 7 gemeenten in de departementen Rhône, Loire en Ardèche, die op de rechteroever liggen van de rivier de Rhône. Graniethellingen rijzen boven de rivier uit. De hellingen zijn zo steil dat mechanische bewerking onmogelijk is. Er heerst een matig landklimaat met hete en droge zomers en regelmatige regen in de rest van het jaar. De wijngaarden zijn vaak het slachtoffer geweest in de historie en zijn dikwijls bijna weggevaagd geweest; gedurende de barbaarse invasie, tijdens de periode van de "Grandes Compagnies", in de 17e en 18e eeuw en meer recent tijdens de uitbraak van de phylloxera midden 19e eeuw. De wijnen van Condrieu genoten al voor de moderne tijd wereldwijd grote bekendheid. De La Galopine is een assemblage van drie percelen, Vérin, Saint-Cyr-sur-Rhône en Chavanay. De gemiddelde productie bedraagt 13.000 flessen. Na de handmatige oogst worden de druiven in kleine kratten naar de kelders vervoerd. Hier worden de druiven behoedzaam geperst, waarna de most in temperatuur gecontroleerde tanks gist bij een temperatuur van 16°C. Na de melkzure gisting rijpt de wijn enkele weken op het fijne depot, om zo de rijkdom en de structuur van de Viognier de benadrukken,

terwijl de grote hoeveelheid aroma's bewaard blijven in de wijn..

Strogeel met groene schittering. Deze Condrieu heeft een grote verscheidenheid aan verbazingwekkende en complexe aroma's; viooltjes, abrikozen, perziken, honing en gedroogd fruit. In de smaak zijn deze overvloedige en weelderige aroma's rijk, hoogst verleidelijk met een vettige structuur en een grote hoeveelheid tropisch fruit in de afdronk.

Perfect bij asperges, gestoomde vis in botersaus en met ananas bereide kip.