

Delas Frères Hermitage 'Domaine des Tourettes' Rouge

De wijn heeft een schitterende diepe rode kleur. De neus is krachtig, complex en expressief met zwarte bessen, rook, specerijen, leer en zwarte olijven. De smaak is krachtig, maar zijde zacht met een redelijk krachtige tannine structuur, wat een beeldmerk is voor deze wijn.

Artikelnummer:	08200540
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2014
Streek:	Rhône
Appellatie:	Crozes Hermitage
Serveer Temperatuur:	16 - 18
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Syrah
Smaak:	Kruidig, Krachtig, Complex, Vol
Producent:	Delas Frères
Cru:	Estate wine
Flesafsluiting:	Kurk

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 wijngaard strekt zich uit over 3 gemeenten in het "département" van de Drôme: Tain l'Hermitage, Crozes-Hermitage en Larnage. De ondergrond is een combinatie van graniet met alluviale quaternaire delta-afzettingen, en plioceen mergel. Deze diversiteit verklaart de talrijke namen aan wijngaardpercele binnen de benaming: Bessards, Greffi eux, Méal, Roucoule, Beaumes etc. De druivenstokken worden beschermd tegen de noordenwinden en de zijn goed blootgesteld aan de zon, doordat de hellingen op het zuiden gericht zijn.

Deze wijn is een blend van 3 verschillende terroirs: l'Ermite, Le Sabot en het beroemde perceel Les Bessards. De druiven worden perceel voor perceel met de hand geoogst op het optimale punt van rijping. De druiven worden apart gevinifieerd. De gisting is traditioneel en vindt plaats in open betonnen tanks bij een temperatuur van 28-30° C en duurt ca 20 dagen. Na persing wordt de wijn overgestoken op eiken vaten. De wijn rijpt in 1 tot 3 jaar Franse eikenhouten wijnvaten. 9% van de vaten wordt jaarlijks vernieuwd.

De wijn heeft een schitterende diepe rode kleur. De neus is krachtig, complex en expressief met zwarte bessen, rook, specerijen, leer en zwarte olijven. De smaak is krachtig, maar zijde zacht met een redelijk krachtige tannine structuur, wat een beeldmerk is voor deze wijn.

Goede combinatie met rood vlees, wild, gemarineerd vlees en kruidige stoofschotels.

We raden aan om de fles 1 tot 3 uur voor het drinken te openen.