E. GUIGAL CÔTE-ROTIE 'LA REYNARDE'

OMSCHRIJVING

Diepe robijnrode kleur met donkere reflecties. In de neus is de wijn intens en gelaagd, met aroma's van klein zwart fruit zoals braam en zwarte bes, aangevuld met kruidige tonen en subtiele hints van toast afkomstig van de houtlagering. In de mond is de wijn krachtig en geconcentreerd, met een uitgesproken maar harmonieuze tanninestructuur. De smaak is vol en expressief, met veel diepgang en aromatische intensiteit. De stevige, rijpe tannines geven de wijn een uitstekend bewaarpotentieel en zorgen voor een lange, indrukwekkende afdronk.

VINIFICATIE

100% Syrah, waarbij gebruik wordt gemaakt van volledige trossen. De vergisting vindt plaats onder gecontroleerde temperaturen om de aromatische expressie en structuur optimaal te behouden. Tijdens de vinificatie wordt een automatisch pigeage-systeem toegepast, gecombineerd met een lange maceratie. De cuvaison duurt ongeveer drie weken. Na de alcoholische fermentatie rijpt de wijn gedurende 40 maanden in nieuwe eikenhouten vaten, wat bijdraagt aan de complexiteit, kracht en het rijpingspotentieel van de wijn.

VERKOOPARGUMENTEN

- Iconische Côte-Rôtie van E.Guigal.
- Kracht en finesse in perfecte balans.
- Uitzonderlijk rijpingspotentieel van 30 jaar.

AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Syrah
Land: Frankrijk
Regio: Côte-Rôtie
Streek: Rhône
Kleur: Rood
Categorie: Wijn
Smaakprofiel: Kruidig,Rijk,Robuust
Alcohol percentage: 13.50

WALRAVEN•SAX