

Hommage Rouge Classic

Omschrijving

Kruidige aroma's van rood fruit, rechtstreeks afkomstig uit de zonovergoten Roussillon. Zacht en mooi in balans, met delicate tannine. De wijn kan nog 5 jaar verder rijpen op fles. Serveer de wijn op 15 graden Celsius.

Druivensoort(en)

50% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre

Vinificatie

De bodem bevat klei-leisteen. Perfect geschikt voor de productie van wijnen met een hoge kwaliteit. De wijnstokken zijn 30 jaar oud. De wijn rijpt in jaar in vaten en wordt 18 maanden na de oogst gebotteld.

Ligging

Verschillende wijnboeren in Roussillon hebben hun kennis en materiaal gebundeld om een commerciële structuur te creëren, om zo aan de vraag te voldoen van vele mensen over de continenten heen. Ze hebben 1 ding gemeen, nl. kwaliteit. Het familiebedrijf Cazes is toonaangevend in deze groep en behoort tot de topproducenten in de Roussillon. Het bedrijf is volledig biodynamisch gecertificeerd sinds 2003. Cazes produceert al vanaf 1997 biologisch. De grond bestaat uit klei en leistein.

Spijsadvies

Serveer de wijn bij gegrilde en gebraden vleesgerechten, worstsoorten, klein wild en belegen kaassoorten.

Bijzonderheden

Artikelnummer:	0464675
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	14,5
Jaar:	2017
Streek:	Languedoc Roussillon
Appellatie:	AC Côtes du Roussillon Villages
Wijnhuis:	Cazes

