



SAUTER

WIJNEN



Famille Garon 2022 Crozes Hermitage AOC

Kleur

Uiterst krachtige kleur: somber paarszwart.

Neus

Machtige en krachtige neus volop zoete, rijpe vruchten. Denk aan heel rijpe (verse) vijg, bramen en zwarte kersen. Na wat zuurstofcontact ontwaren we ook heel pure chocolade en zelfs een 'vleugje' espressobonen. Hout is haast niet te bespeuren, terwijl de wijn wel degelijk een opvoeding op Frans eiken heeft gehad.

Smaak

Opvallend geconcentreerde aanzet: hecht en zonder opsmuk. Ouderwets beklivende tannines die dankzij een genereuze dosis sap op geen enkele wijze streng overkomen. Indrukwekkende lengte met een heel subtiel zilt effect... dit galmt wel even na in de mond zeg! Het bescheiden alcoholgehalte (12,5%) is een rode lijn in de serie van de familie Garon. Bewonderenswaardig zo bescheiden. En inboeten aan kracht ho maar. Daar kan menig wijnmaker, zeker in de Rhône, een voorbeeld aan nemen.

Bodem

De uitgebreide proefnotitie volgt z.s.m.

Vinificatie

De uitgebreide proefnotitie volgt z.s.m.

Culinair

Op het culinaire vlak: wild! Eerlijk gezegd is dit een van de beste wildwijnen die we de afgelopen tijd hebben mogen proeven/drinken. We zetten eens onbescheiden in: ree of gems. Verfijnd wild dus. En dan spreken we ook nog de voorkeur uit voor het mooiste deel: filet van de rug.

Druif/Druiven

100% Syrah.

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2028

Alcohol percentage

12,5%

Inhoud

0,75