



SAUTER

WIJNEN



Famille Maurel Syrah (&) 2022 Vin de France

Kleur

Dieppaars! Dé kleur van een jeugdige Syrah.

Neus

Meer dan plezierige neus barstensvol rode en zwarte vruchten. Super uitnodigend! Blauwe bessen, zwarte bramen, verse pruimen (zo van de boom!) en gestoofde bosaardbeitjes. Voor overrijpheid is knap gewaakt. Een klein vleugje garrigues geeft 'm een serieus randje, maar stel u daar niet te veel van voor... En zo is de wijn ook niet bedoeld, dit is juist gemaakt om genereus te schenken onder vrienden.

Smaak

Volstrekt onweerstaanbare en verleidelijk sappige aanzet. Pas na enkele momenten in de mond blijkt de wijn over een grote dosis frisheid te beschikken. Niet verwacht uit dit warme deel van de Languedoc. Juist die frisheid (lees: ranke zuren) houden de wijn fris en maken 'm (gevaarlijk) doordrinkbaar. Vin de soif! Fractie drogende tannines, maar die verdwijnen als sneeuw voor de zon wanneer er wat bij gegeten wordt. Mag gerust wat koeler geschonken worden indien de omstandigheden het toelaten. Denk daarbij niet alleen aan het seizoen, maar juist ook aan hetgeen er op tafel verschijnt.

Bodem

Bijzondere ligging en profiterend van twee zeeklimaten (Atlantisch en de Middellandse Zee). De bodem bestaat uit kalkrijke klei. Goed drainerende, zacht glooiende hellingen met een gunstige zonexpositie.

Vinificatie

Mechanische maar zeer zorgvuldige oogst met onmiddellijke klaring door middel van koeling van de most na een kort inweekproces. Trage, koele gisting op roestvrij-staal.

Culinair

De wijn heeft de lenigheid van een cru uit de Beaujolais en derhalve denken we al snel aan een goede paté en smakelijk gevogelte zoals fazant of Bresse-kip. Maar ook (gekoeld) bij gegrilde vis een perfecte compagnon!

Druif/Druiven

100% Syrah.

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2025

Alcohol percentage

13,0%

Inhoud

0,75