

Maison Centaurée Syrah

Proefnotitie: Een wijn met een donker paarse kleur. Aroma's van jammig fruit, bramen, zwarte bes en kaneel. Volle smaak in de mond met terugkerende toetsen van fruit en kruidigheid.

Specificaties:

Producent Maison Centaurée
Druivensoorten 100% Syrah
Land van herkomst Frankrijk
Streek / Gebied Languedoc
Sluiting Schroefdop
Categorie Rood
Alcoholpercentage 13,5%

Smaakprofiel: Bramen, zwarte bes, kaneel

Vinificatie: Twee verschillende vinificatie methodes worden gebruikt voor het maken van deze syrah. 70% van de druiven ondergaat een lange maceratie (inweking van de druivenschillen). En 30% van de druiven worden in zijn geheel gefermenteerd. Na het blenden van de wijnen rijpt 10% van de wijn op hout.

Wijn & spijs: Deze volle syrah combineert goed met stevige vleesgerechten, stoofschotels maar ook bij lasagne.

Awards Opvallend vrolijke, niet-moeilijk-doende syrah in serieuze fles. Rood fruit aan kop, maakt buik slide over een rode loper van fluweel. Zoethout en cacao volgen. Regelrecht het keelgat in. – **Harold Hamersma 2020, beoordeeld met een 8.**

Achtergrondinformatie De wijnen van Maison Centaurée worden gemaakt door Laurent en Catherine Delaunay. De wijngaarden liggen rondom Berziers en Nimes in de Languedoc op 150m. hoogte. Door de handmatige pluk in de vroege ochtend blijven de druiven in goede kwaliteit, in combinatie met 20 jaar oude wijnstokken, resulteert dit in een wijn met een goede prijs kwaliteit verhouding. De syrah van Maison Centauree is een intense, volle rode wijn met een elegante afdrank.

Funfact: Centaurée; is het Franse woord voor korenbloem. Een bekende bloem die nabij de wijngaarden groeit.

