

AU PARADIS

WIJNKOPERIJ



Cornas, David Reynaud, Rebelle - 2014

Een neus van vol, rijp, rood fruit, wat munt, ijzer. Voor Syrah lovers is dit hemels.

In de mond dik, stevig, volfruitig en krachtig. Spierballenwijn met veel concentratie.

Lekker bij dikke stukken gegrild rood vlees.

Wijnhuis: David Reynaud

Wijnmaker: David Reynaud

Jaartal: 2014

Appelatie: Handmatige oogst, 65+ jaar oude stokken, Cornas

Plaats: Beaumont Montoux
selectie op sorteertafel waarbij ook alle steeljes worden verwijderd.

Zachte pneumatische persing, vinificatie in betonnen tanks. 28-32 dagen maceratie waarbij de most wordt doorbroken (pigeage).

Vergisting uitsluitend met behulp van lokale wilde gisten.

Hierna is de wijn 24 maanden lang verder opgevoed in 4-5 jaar oude barriques alvorens deze is gebotteld. Opbrengst slechts

Methode: 16HL/hectare!

Druif: 100% Syrah

Bodem: Graniet, klei en kalk

Duurzaam: Ja; Biologisch en biodynamisch gecertificeerd ☐☐

Houdbaarheid: tenminste tot 2035

Advies: Schenken op 16-18 graden Celsius.