

Naam van de wijn:
Domaine Anne Gros & Jean-Paul Tollot - La CinsO

Regio:
Languedoc-Roussillon

Druivenras(sen):
Cinsault

Smaaktype:
Droog, halfvol tot vol, zacht en elegant.

Producent:
Domaine Anne Gros & Jean-Paul Tollot

Smaakimpressie:
Diep donker paarsrood van kleur. In de neus aroma's van zwarte kersen, pruimen, laurier en een hint van gedroogde oregano. In het smaakpalet tonen van rijp klein roodzwart fruit, zwarte olijven en licht peperige toets, die gepaard gaan met een zacht zwoele afdronk met rijpe tannines en levendige zuren.

Bewaarcapaciteit:
Tot 6 jaar na de oogst

Serveertemperatuur:
16 tot 18°C.

Wijngaard & Vinificatie (wijnbereiding):
De La CinsO van Domaine Anne Gros & Jean-Paul Tollot komt van een 50 jaar oude wijngaard die 1 hectare groot is. Na de handmatige pluk worden de cinsault druiventrossen geselecteerd, onsteeld en licht gekneusd. Na een korte inweektijd laat men de temperatuur gecontroleerde alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten plaatsvinden op roestvrijstalen tanks. Ongeveer drie weken later volgt persing van de druiven en wordt de jonge wijn overgestoken op schone rvs-tanks om hierin de malolactische gisting te ondergaan en te rijpen. Na 12 maanden wordt de wijn geassembleerd en zonder klaring of filtering gebotterd.

Culinair advies:
Gegrilde tonijn, konijn met gekonfijte knoflook, kip uit de oven, pasta gerechten, pizza, aubergine lasagne en half gerijpte geiten- of schapenkaas.

Glasadvies:
Riedel Old World Syrah, Riedel Vinum Syrah

