

Naam van de wijn:
Domaine Anne Gros & Jean-Paul Tollot - L'O de la Vie

Regio:
Languedoc-Roussillon

Druivenras(sen):
Syrah

Smaaktype:
Droog, halfvol, sappig, zacht, elegant en met licht houtopvoeding.

Producent:
Domaine Anne Gros & Jean-Paul Tollot



Smaakimpressie:
Diep donker paarsrood van kleur. In de neus aroma's van rijpe wilde frambozen, zwarte kersen, peper en iets van viooltjes. In het smaakpalet tonen van rijp klein roodzwart fruit, jeneverbessen en een kruidige toets, die gepaard gaan met een zachte afdrank met rijpe tannines en frisse zuren.

Bewaarcapaciteit:
Tot 8 jaar na de oogst

Serveertemperatuur:
16 tot 18°C.

Wijngaard & Vinificatie (wijnbereiding):
De L'O de la Vie van Domaine Anne Gros & Jean-Paul Tollot komt van een acht jaar oude wijngaard die twee hectare groot is. Na de handmatige pluk worden de syrah 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 de persing van de druiven en wordt 50% van de jonge wijn overgestoken op schone rvs-tanks en 50% op gebruikte barriques, om hierin de malolactische gisting te ondergaan en te rijpen. Na 12 maanden wordt de wijn geassembleerd en zonder klaring of filtering gebotteld.

Culinair advies:
Lamskoteletjes met knoflook en tijm, gegrilde eendenborst, konijn met verse provençalse kruiden, pasta gerechten, aubergine lasagne en gerijpte harde kazen als b.v. comté alpage, beaufort en ossau-iraty.

Glasadvies:
Riedel Old World Syrah, Riedel Vinum Syrah