

Naam van de wijn: D'élégant' Yeuses

Producent: Domaine Les Yeuses, Les Vins Krossa

Druivenras(sen): Merlot, Syrah, Cabernet Franc

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Les Vins Krossa werd in 1995 door Alexander Krossa opgericht. Hij was daarvoor 5 jaar lang 'élèveur en vins' (lett.: wijn opvoeder) en exportdirecteur in het familiedomein. Het nieuwe bedrijf 'Les Vins Krossa' exporteert een selectie van de allerbeste wijnen uit de Languedoc-Roussillon. Domaine Les Yeuses, van de broeders Jean-Paul en Michel Dardé, is een rijzende ster in de Languedoc-Roussillon. De 80 ha wijngaarden liggen op heuvels van kalk en klei in de buurt van Thau, aan de Mediterrane kust. De door het domein gebruikte druivensoorten zijn voor dit klimaat speciaal geselecteerd en worden door de familie al meer dan 30 jaar gebruikt.



Vinificatie (wijnbereiding): De druiven worden apart geoogst vanwege het verschil in rijpingstijd. Nadat ze zijn ontsleed en gekneusd worden ze vergist voor circa 20 dagen. Gedurende deze tijd wordt de temperatuur gecontroleerd om de fijnste fruitaroma's vrij te maken. Tevens wordt er 'remontage' toegepast. Hierbij worden wijn onderuit het vat terug over de naar boven gedreven schillen gepompt om zo meer kleur, geur en smaak in de uiteindelijke wijn te krijgen. Na een rijping van 9 maanden op cuve wordt de wijn gebotteld.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: de geur van zacht rood fruit, als zwarte bessen, braampjes en donkere kersen komt je tegemoet als je je neus in het glas steekt. De smaak is evenzo aangenaam en elegant. De mond vult zich met rijk maar zacht rood fruit en een hele fijne kruidigheid. Daarnaast is de wijn opvallend fris wat hem tot een goed disgenoot maakt. Serveren op circa 18 graden. Drinken binnen 3 a 4 jaar na de oogst.

Culinair advies: Ideaal voor alle informele eet- en drinkgelegenheden, van barbecue tot strandfeest en van picknick tot landelijke lunch. Bijvoorbeeld aan tafel bij een mooie assorti van vleeswaren cq charcuterie. Met licht gekruid en gebraden vlees, ook bij stoofschotels of een kippetje uit de oven, maar ook bij vleesgerechten uit de oosterse keuken combineert hij prima.

Smaaktype: mediumvol, zacht, elegant en aromatisch.