

Les Cornuds 2016 (rood)

Wijnhuis:	Famille Perrin
Herkomst:	Vinsobres AOP – Frankrijk
Streek:	Zuid-Rhône
Druiven:	50% Grenache en 50% Syrah
Alcohol:	14,5%
Bewaren:	2-3 jaar
Drinken:	18° Celsius
Bodem:	Klei, mergel en zand, met op de hellingen kiezels.
Klimaat:	Een voornamelijk Mediterraan klimaat met veel zon, soms met heftige stormen. Echt continentaal weer. In 2016 waren de weersomstandigheden uitzonderlijk, wat resulteerde in zowel kwalitatief als kwantitatief geweldige wijnen.
Wijngaard:	De wijngaard ligt vlakbij Vaison la Romaine, op een hoogte van 300 meter. Het perceel van 60 hectare bestaat voornamelijk uit terrassen, op het noorden gericht.
Neus en mond:	Aroma's van lichte florale tonen zoals rozen en viooltjes; naast dadels, laurier, grafiet en rijpe, zwarte kersen. De wijn heeft rijpe tannines, is vlezig en stevig en is perfect in balans.
Culinair:	Een even krachtige als verfijnde dinerwijn. Past bij alle hoofdgerechten op basis van rund, lam en haarwild zoals haas, ree, wild zwijn en hert. Door de zachtheid van de aanwezige tannines zijn ook combinaties met krachtige visgerechten goed mogelijk.
Bijzonderheden:	Alle trossen worden ontsteeld. Het inweekproces van de Syrah-druiven geschiedt in open eikenhouten foeders. De Grenache-druiven vergisten op roestvrijstaal. Na de appelmelkzurenomzetting worden beide wijnen geassembleerd voor een rijping van zes maanden op roestvrijstaal (80%) en gebruikte eikenhouten (20%) okshoofden van 225 liter.



<http://m.familleperrin.com/WJCLJE>