Christophe Semaska
2016 Côtes du Rhône

- 0,75L



KWESTIE VAN SMAAK

Rijke, fruitige neus met zacht kruidige nuances. Volle, rijpe aanzet met veel kersen, braambessen en een vleugje garrigue. Soepel en rond mondgevoel. De afdronk is sappig, lang en mild.

Klimaat:

Continentaal klimaat met mediterrane invloeden en speling van de vele winden. (Mistral, Tramontana en Marin)

Ondergrond:

Zeer variabele gronden met afzetting van ronde kiezels. Wijngaarden zijn gemiddeld 30 jaar oud.

Vinificatie:

40% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvedre, 10% Cinsault Traditionele vinificatie. Rijping op grote houten vaten en inox.

CHRISTOPHE SEMASKA

Het verhaal van Christophe Semaska begint in 1988 wanneer hij start met de restauratie van het befaamde Château de Montlys. Montlys maakte ooit deel uit van een van de bekendste kastelen van Frankrijk, Château d'Ampuis. Later werden de gronden echter herverdeeld en beide kastelen werden gescheiden. Hij beschikt hiermee over de meest noordelijke wijngaarden van de Rhône en over een van de meest benijdenswaardige terroirs van de Côte-Rôtie. Sindsdien begon er een continue evoluerende weg naar perfectie waarbij er alles aan wordt gedaan om tot de ultieme expressie van Syrah en Viognier te komen. De wijnen zijn pareltjes, bedoeld voor speciale gelegenheden, met een ongekende klasse en complexiteit. Na de 2e WO en de verwoestende Phyloxera plaag van vorige eeuw verdween Château de Montlys gedurende 70 jaar van menige feesttafel maar sinds Christophe het domein terug in handen nam is er nog maar één ambitie: De absolute top van de noordelijke Rhône bereiken. Wie reeds het voorrecht had van zijn delicatessen te mogen genieten weet dat hier geen alledaagse wijnen worden gemaakt. "Qui sait deguster du vin ne boit plus de vin . mais goûte des secrets!" (Salvador Dali)

Het Wijnhuis Culinair Nederland
Fascinatio Boulevard 742 - 2909 VA Capelle aan den IJssel
info@hetwijnhuisculinair.nl