Domaine Leyris Mazière
2016 L'ORIGINALE - Coteaux du Languedoc

Agriculture Biologique - 0,75L





KWESTIE VAN SMAAK

Fruitgedreven stijl met licht complexe toetsen. Mooie, donkere dieprode kleur. Aroma's van braambessen en zwarte kersen. Een fijn toetsje "sauvage" geeft de wijn meer diepgang en intensiteit. De afdronk is soepel en smaakvol.

Klimaat:

Mediterraan klimaat met warme tot zeer warme zomers en zachte winters. Door de nabijheid van verschillende bergruggen is het risico van onweer groot. Dit is dan ook de voornaamste bron van regen. De koude noordelijke mistral kan een afkoelende werking hebben in het gebied.

Ondergrond:

Kalkhoudende leemgrond. Biologische landbouw.

Vinificatie:

Traditionele vinificatie. Temperatuur gecontroleerde fermentatie op inox roestvrij staal. Achteraf rijpen de wijnen verder in betonnen kuipen. 50% Grenache en 40% Syrah ondergaan een maceratie van een 20-tal dagen en worden samen gevinifieerd en gerijpt op inox. De 10% Alicante kent een maceratie van 5 weken en rust op eik rust gedurende 10 maanden. Pas dan wordt er geblend.

DOMAINE LEYRIS MAZIÈRE

Gilles Leyris, propriétaire à Cannes. Eigenzinnige wijnbouwer met speciale ideeën, maar met de beste wijnen uit de streek. Prachtige blends met ondermeer Syrah, Grenache, Carignan, Alicante en Cinsault.

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