

CAYROU ROUGE

A.O.P. Côtes du Roussillon

LAND

Frankrijk

REGIO

Pays d'Oc



DRUIVENSOORT

40% Carignan, 25% Grenache noir, 25% Syrah, 10% Mourvèdre

TERROIR

De wijngaarden bevinden zich in de vlakte van de Roussillon en op een aantal heuvels in het binnenland. De bodem bestaat uit kiezels, leisteen en alluviale stenen.

VINIFICATIE

De druiven worden geoogst op volle rijpheid. De carrignan druiven ondergaan een maceration carbonique. Mourvèdre en een deel van de syrah en grenache doorlopen een koude maceratie van 48 uur om de frisse en fruitige aroma's te bevorderen. De rest wordt traditioneel gevinifieerd waarbij er regelmatig wordt overgepompt. De fermentatie vindt plaats bij 25°C gedurende 10 tot 20 dagen naargelang de druivensoort.

OMSCHRIJVING

Een mooie diepe paarse kleur met reflecties van granaat. In de neus aroma's van zwart fruit en kleine bosvruchten met een vleugje zoete specerijen. In de mond een mooi volume en rijpe versmolten tannines met een fruitige afdrank.

WIJN & GERECHT

Deze wijn past uitstekend bij geroosterde kip, eend, bloedworst, geitenkaas en paté.
Serveer tussen 14 en 16°C.