VINCENT PARIS "GRANIT 30" 2024

1.320.083

CROMBÉ

APPELLATIE

Cornas AOP

LAND

Frankrijk

CÉPAGE(S)

Syrah 100%

REGIO

Côtes du Rhône

SUB-REGIO

Noordelijke Rhône

TYPE WIJN

Rood

GUSTATIEF

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

AROMASTIJL

Gemiddeld aromatische en complexe neus met verschillende lagen van florale tonen, rijp (steen)fruit, kruiden en eventuele houtaccenten, mogelijks op de voorgrond. De wijn evolueert verder naarmate de tijd vordert in het glas.



AFSLUITING

Kurk

SERVEERTEMPERATUUR

14-16°C

SMAAKSTIJL

Rijk & Krachtig

MONDGEVOEL

Aciditeit: 4/5

Tannines: 1/5

VINIFICATIE

MATURATIE

Hout

TERROIR

KLIMAAT

Gematigd continentaal

BODEM

leisteen en graniet

DOMEIN

DOMEIN INTRO

“Son potentiel est admirable” schrijft La Revue du Vin de France. “Zijn wijnen zijn altijd zuiver, precies en ongekunsteld, met een goed bewaarpotentieel.” Vincent Paris startte in 1997 onder het toeziend oog, en met een beetje hulp, van oom Robert Michel (legende en mentor van onder andere Thierry Allemand). Hij bezit momenteel 10 ha aan wijngaarden, sommige gekocht van zijn nonkel, sommige geërft van zijn grootvader. Deze (vooral heel oude) wijngaarden bewerkt hij zeer nauwgezet: hij laat telkens maar 4 trossen per wingerd toe, waardoor hij op natuurlijke wijze de concentratie in de druiven verhoogt. Hij gebruikt inheemse gisten, nooit nieuw hout, amper zwavel en doet slechts één keer per week pigeage om overextractie tegen te gaan. Zijn syrahs kunnen beschreven worden als traditioneel, rijk, vol en overweldigend, maar met de finesse, elegantie en het bewaarpotentieel waarop elke wijnliefhebber hoopt.

OVERIG

AFSLUITING

Kurk