

VINCENT PARIS GRANIT 30' 2024 1.320.083			CROMBÉ
APPELLATIE	LAND	CÉPAGE(S)	REGIO
Cornas AOP	Frankrijk	Syrah 100%	Côtes du Rhône
SUB-REGIO	TYPE WIJN		
Noordelijke Rhône	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

leiste 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 toezicht 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