La Tournée Rouge, Vin de France, Ferraton



Hij weerspiegelt de gezellige en genereuze ziel van de wijnen uit het zuiden en combineert de frisheid van rode vruchten met een soepele en toegankelijke structuur. Hij verleidt door zijn perfecte evenwicht tussen gulzigheid en elegantie, ideaal voor momenten van samenzijn en bistrotafels. La Tournée is een wijn die bestemd is voor de bistronomie. Hij dankt zijn naam aan onze Peugeot 202 waarmee we de professionals in de sector van Tain-l'Hermitage bevoorraden.

Oorsprong: Deze wijn dankt zijn typische karakter aan de klei-kalkbodems van de Languedoc-gebieden Hérault en Gard, waar het zonnige klimaat en de goed doorlatende bodems zorgen voor een optimale rijping van de druiven. Deze geologische en klimatologische omstandigheden geven de wijn zijn evenwichtige structuur en uitgesproken aroma's, kenmerkend voor de grote wijnen uit het zuiden.

Druiven: 55% syrah, 45% grenache

Vinificatie: De druivensoorten Syrah en Grenache worden apart gevinifieerd in roestvrijstalen en betonnen tanks, gevolgd door een korte maceratie van ongeveer tien dagen bij lage temperatuur om de aroma's van vers fruit te behouden. De extractie wordt gematigd door overpompen, waarna de twee druivensoorten worden samengevoegd en gerijpt op fijne droesem om de wijn complexiteit en rondheid te geven.

Degustatie: Perfect bij kwaliteitsvleeswaren, gegrild vlees of een zomerse barbecue, maar past ook uitstekend bij mediterrane gerechten zoals ratatouille of diverse tapas. Serveer licht gekoeld om de dorstlessende en fruitige smaak optimaal tot zijn recht te laten komen.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij kwaliteitsvleeswaren, gegrild vlees of een zomerse barbecue, maar past ook uitstekend bij mediterrane gerechten zoals ratatouille of diverse tapas. Serveer licht gekoeld om de dorstlessende en fruitige smaak optimaal tot zijn recht te laten komen.