

Crozes-Hermitage Rouge cuvée Marion

Domaine Laurent Habrard

De neus is open en krachtig, met duidelijke houttonen, rokerige en geroosterde accenten, die harmonieus samengaan met specerijen en blond tabak. Bijna als peperkoek, wat zorgt voor een rijk en verfijnd geheel.

De smaak van cuvée Marion is zacht en fluweelachtig, met een mooi volume, een vleugje zoetheid, een rijke en zijdezachte textuur, en een lange aromatische expressie.

Druivensoort: Syrah

Herkomst: Gervans, Rhône, Frankrijk

Terroir

Een combinatie van granietbodems in het noorden en een alluviale bodem in het zuiden van de appellatie. Alluvium is het losse materiaal (zand, leem of klei) dat als sediment door een rivier is afgezet.

Wijngaard

Handmatige oogst.

Rijping

50% rijpt gedurende 15 maanden in houten vaten.

Persoonlijke noot van [Laurent Habrard](#), de wijnmaker:

“Deze cuvée is afkomstig van een selectie van de beste vaten en tanks tijdens de rijping van mijn [Crozes-Hermitage rood](#) 2019. Ze is opgedragen aan Marion, die verantwoordelijk is voor het administratieve gedeelte van het domein. Als je je bestelling niet betaalt, zul je met haar te maken krijgen. En geloof me...

Net als ik zul je deze wijn waarderen om zijn kracht en lange afdronk. Tegelijkertijd, zoals men zegt, om zijn zoetheid en elegantie.

Een wijn die nu al op dronk is, maar ook zeker nog enkele jaren kunt bewaren “



Herkomst

