Wijnfiche

Noémie - Rouge | AOP Cotes Roussillon Villages - Grenache - Syrah
France (ROUSSILLON) — 2019

Domaine

Secret Vineyards

En mai 2012, quatre amis sont assis autour d'une table et profitent d'un bon repas accompagné de quelques belles bouteilles de vin. La soirée est animée par de l'opéra, avec une prestation de la célèbre soprano Noémie Schellens. C'est ce soir-là que naît l'idée de ces vins. L'un d'eux porte naturellement le nom de « Noémie », car elle était la voix cristalline qui les a accompagnés et enchantés lors de cette soirée.
Les amis ont ensuite acheté des vignobles et font élaborer leurs vins sur place, selon des méthodes qu'ils ont choisies. Les vignobles se situent dans le département des Pyrénées-Orientales, entre la mer Méditerranée et les montagnes des Corbières, du Canigou et des Albères, ainsi qu'à Limoux, Maury et Tautavel.

Vinification

De wijngaard voor de Syrah druiven heeft een prachtige leisteenbodem met wijnstokken van 35 jaar oud en is gelegen op een koelere hoogte van 350 meter nabij het dorpje Montner. De wijngaarden te Tautavel en Maury, waarop Grenache druiven verbouwd worden, hebben een bodem van rode alluviale kleigrond en zijn rijk aan rolkeien, zoals in Châteauneuf-du-Pape. De wijnstokken zijn minstens 50 jaar oud. Alle druiven worden met de hand geplukt en daarna manueel gesorteerd waarbij enkel de beste druiven weerhouden worden. Het volledige Syrah aandeel werd gevinifieerd in nieuwe Franse eiken vaten, Seguin-Moreau, van 300 liter en daarna gerijpt gedurende 18 maanden.

Dégustation

De rode wijn Noémie heeft een uitnodigende neus van bramen en kersen, met kruidige tonen van laurier, tijm, rozemarijn en een hint van peper. Evenwichtig in de opbouw, een mooie ronde wijn met fluweelzachte tannine en een mooi versmolten houttoets.

Mets adaptées

Carbonades à la bière brune | Assiette de fromages | Gibier

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Syrah, Grenache
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 5-7
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Complexe et généreux

