

# Dahu Rouge



---

## VIN DE FRANCE, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2017

**Domein:** Vignobles de Pyrenaia

Het avontuur begon in 2012, "wijnmaker zonder grond". Simon Forgue, omringd door familie en vrienden transformeerde een oude carrosserie om tot een vinificatieruimte. Door middel van uitwisselingen met lokale wijnmakers, oogstte hij elk jaar kwalitatieve druiven op de beste bodems.

Het label geeft een denkbeeldig dier weer die lateraal 2 kortere poten heeft dan de andere. Dat geeft hem het perfecte evenwicht om dartelend rond te huppelen in de abrupte hellingen. Dit vertaalt zich tevens in de wijn. Zij hadden nooit durven dromen om met deze 2 verschillende cépages deze prachtige creatie te realiseren.

**Druivensoorten:** 50% Tannat  
50% Syrah

**Bodem:** kleisteen/zand/graniet

**Vinificatie:**

Traditionele vinificatie. De Tannat druiven werden gevinifieerd door Simon Forgue en de Syrah druiven door Julien Pilon.

**Rijping:**

De Tannat druiven rijpten gedurende 12 à 16 maanden in stenen vaten en vaten van 500L. De Syrah druiven rijpten in inox en houten vaten van 225L.

**Degustatie notities:**

De neus is fris en intens met noties van aardbeienconfituur en kruiden. Een zachte structuur in de mond, fijn en elegant met aroma's van zwart fruit en specerijen. Ideale begeleider bij Italiaanse gerechten,... Kortom een veelzijdige wijn!

**Alcoholgehalte:** 13,5%

**Beschikbare volumes:** 0,75L

**Verpakking:** CC6

# Dahu Rouge



---

## VIN DE FRANCE, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2017

**Domaine:** Vignobles de Pyrenaia

L'Aventure débute en 2012. "Vigneron sans terre", Simon Forgue, s'entoure de sa famille et de ses amis pour créer, avec eux, les Vignobles de Pyrénéia, à Mazères-Lezons, aux pieds des coteaux de Jurançon. Sans vigne, ni Château, ils transforment une ancienne carrosserie en chai de production. Au fil de rencontres et d'échanges, il noue des liens avec des viticulteurs locaux pour récolter, chaque année, des raisins de qualité, sur les meilleurs terroirs.

Animal imaginaire de Dahu a 2 pattes latérales plus courtes que les 2 autres. Ce trait anomatique lui vaut un équilibre parfait pour gambader sur nos pentes abruptes. N'ayant jamais pu le croiser nous avons imaginé un vin de 2 cépages un Tannat d'ici et une Syrah de la bas. 2 Amis, 600km de distance pour un seul et même vin original et unique.

**Cépages:** 50% Tannat  
50% Syrah

**Sol:** argilo-calcaire/granitique sableux

**Vinification:**

Tannat vinifié par Simon Forgue et le Syrah par Julie Pilon.  
Vinification traditionnelle.

**Elevage:**

Elevage du Tannat pendant 12 à 16 mois en jarres en terre cuite et en futs de 500L. Elevage du Syrah en cuves inox et barriques de 225L.

**Notes de dégustation:**

Nez frais et intense aux notes de confiture de fraise et d'épices. Bouches à la structure fine et élégante, aux arômes de fruits noirs et d'épices douces.

**Taux d'alcool:** 13,5%

**Volumes disponibles:** 0,75L

**Conditionnement:** CC6