

LA BASTIDE SAINT VINCENT CÔTES DU RHÔNE ROUGE AOP

2022 / 75 cl



La Bastide Saint Vincent

La Bastide Saint Vincent, seit Ende des 18. Jahrhunderts in Familienbesitz, ist ein Weingut in der Provence im Département Vaucluse, im Herzen der südlichen Côtes du Rhône.

Das 22 Hektar große Weingut ist in etwa 30 Parzellen in 6 verschiedenen Gemeinden aufgeteilt: Daraus ergibt sich ein großer Reichtum an Terroirs. Die Aufteilung der Parzellen ermöglicht es uns auch, verschiedene Weine aus renommierten Appellationen zu produzieren, die ein attraktives Sortiment bilden.

Eine einzige Parzelle der Appellation Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu: Sie befindet sich auf einem Plateau aus Lehm-Kalkstein mit gerollten Kieselsteinen in der Stadt Violès und besteht zu zwei Dritteln aus Grenache und zu einem Drittel aus Syrah. Das Durchschnittsalter der Reben beträgt 35 Jahre.

Die Lese von Hand ermöglicht eine strenge Sortierung und eine sorgfältige Auswahl der Trauben. Die Produktion wird bewusst auf niedrige Erträge zugunsten der Qualität beschränkt (25 bis 37 hl pro Hektar je nach Jahr).

Das Lesegut wird entrappt und leicht gequetscht. Die Weinbereitung erfolgt auf traditionelle Weise in Betontanks mit kontrollierter Gärtemperatur. Die Maischegärung dauert je nach Jahrgang zwischen 10 Tagen und 2 Wochen.

Unser Côtes du Rhône Plan de Dieu reift 12 bis 18 Monate in emaillierten Betonfässern. Unsere Weine werden auf dem Weingut abgefüllt und anschließend

in klimatisierten Räumen gelagert.

Die Größe, die Produktion und der familiäre Charakter der Domaine erlauben keine Massenproduktion.

Die manuelle Ernte ermöglicht eine strenge Sortierung und sorgfältige Auswahl der Trauben. Die Produktion ist bewusst auf niedrige Erträge zugunsten der Qualität beschränkt (25 bis 37 hl pro Hektar je nach Jahr).

Die Ernte wird entstammt und dann leicht zerkleinert. Die Weinbereitung erfolgt auf traditionelle Weise in Betonbehältern mit Fermentationstemperaturregelung. Die Bottiche variieren je nach Jahrgang zwischen 10 Tagen und 2 Wochen.

Unser Côtes du Rhône-Dorfplan Plan de Dieu reift 12 bis 18 Monate in emaillierten Betonfässern. Unsere Weine werden in der Domaine abgefüllt und anschliessend in klimatisierten Räumlichkeiten gelagert.

Die Größe, Produktion und der familiäre Charakter des Anwesens ist keine Massenproduktin.



Trinkreife	bis 2030
Traubensorten	25% Syrah, 5% Mourvèdre, 70% Grenache
Passend zu	Apéro, Geflügel, Kalb, Schwein, Pikant, Vegetarisch

Degustationsnote

Im Süden der Rhône, nur einen Steinwurf von den Dörfern Gigondas und Vacqueyras entfernt, liegt der Weiler Violès. Hier befindet sich die Domaine Bastide Saint-Vincent, das Weingut der Familie Daniel. Laurent Daniel verarbeitet die drei besten Rebsorten der Rhône - Grenache, Syrah und Mourvèdre - zu einem unverwechselbaren Rotwein. Mit der Fruchtigkeit der Grenache und der fast pfeffrigen Würze der beiden anderen Sorten. Der Winzer Laurent Daniel erzeugt diesen feinen Côtes du Rhône aus Grenache-, Syrah- und Mourvèdre-Trauben, die auf lehmig-kalkhaltigen Böden wachsen.

Die Trauben werden von Hand gelesen und bei niedrigen Temperaturen vergoren. Für Laurent sind die Erntebedingungen alles andere als ideal. Zum einen ist der Ertrag an reifen, gesunden Trauben sehr gering. Hinzu kommen die kurze Extraktionszeit und der Verzicht auf den Eichenholzausbau.

Das verleiht dem tiefroten Wein ein üppiges Aroma von reifen roten Früchten mit einem Hauch von Pfeffer und anderen Gewürzen. Der Geschmack ist rund und geschmeidig mit einer feinen Würze im Abgang.

Die Gärung bei niedrigen Temperaturen sorgt für eine optimale Entfaltung der Frucht und weiche Tannine. Ein köstlicher Rotwein zu Lammkarree, Ratatouille oder würzigem Schweinebraten.

