CÔTES DU RHÔNE ROUGE AOP

2024 / 75 cl



La Bastide Saint Vincent

La Bastide Saint Vincent, seit dem 18. Jahrhundert in Familienbesitz, liegt im Herzen der südlichen Côtes du Rhône. Das 22 Hektar große Weingut verteilt sich auf rund 30 Parzellen in sechs Gemeinden und bietet damit eine beeindruckende Vielfalt an Terroirs.

Eine Parzelle der Appellation Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu liegt auf einem Plateau mit Lehm-Kalkstein und Kieseln in Violès. Hier wachsen 35 Jahre alte Reben, überwiegend Grenache, ergänzt durch Syrah. Die Erträge werden bewusst niedrig gehalten, um die Qualität zu steigern.

Die Trauben werden von Hand gelesen, sortiert, entrappt und leicht gequetscht. Die traditionelle Gärung erfolgt in Betontanks, bevor der Wein 12 bis 18 Monate in emaillierten Betonfässern reift. Danach wird er direkt auf dem Weingut abgefüllt und klimatisiert gelagert.

Mit ihrer Größe und der handwerklichen Produktion bleibt die Domaine fernab von Massenware und setzt ganz auf Qualität.

Hinweis: enthält Sulfit

Trinkreife	bis 2030
Traubensorten	Grenache, Mourvèdre, Syrah
Passend zu	Apéro, Geflügel, Kalb, Schwein, Pikante Gerichte, Vegetarisch

Degustationsnote	Dieser Côtes du Rhône von Winzer Laurent Daniel vereint die Fruchtigkeit der Grenache mit der pfeffrigen Würze von Syrah und Mourvèdre. Die Trauben wachsen auf lehmig-kalkhaltigen Böden und werden von Hand gelesen. Trotz schwieriger Erntebedingungen und geringem Ertrag entstehen dank kurzer Extraktionszeit und Verzicht auf Eichenholz ein tiefroter Wein mit Aromen reifer roter Früchte, Pfeffer und Gewürzen. Der Geschmack ist rund und geschmeidig, mit einer feinen Würze im Abgang. Ideal zu Lammkarree, Ratatouille oder würzigem Schweinebraten.

WEIN DEPOT