GIGONDAS AOP MAGNUM

2021 / 150 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 2032
Traubensorten	Grenache, Mourvèdre, Syrah
Passend zu	Ragù, Rind, Lamm, Strauss, Wildgerichte

Degustationsnote	Dieser Gigondas Rouge begeistert mit intensiven Aromen dunkler Beeren, würzigen Noten und einem Hauch von Blumen. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll und elegant, mit reifen Tanninen und harmonischen Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren, Pflaumen, Lavendel und schwarzen Oliven. Der Abgang ist lang, fruchtig und würzig. Er spiegelt das Können von La Bastide Saint Vincent wider und bringt die besondere Qualität des Terroirs zur Geltung. Die Weinberge liegen vor allem in Les Plâtrières an den sonnigen Südhängen der Dentelles de Montmirail (300–350 m Höhe) sowie in den Lagen La Marrone und Saint Jean bei Gigondas.

WEIN DEPOT