

LA BASTIDE SAINT VINCENT GIGONDAS AOP

2020 / 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

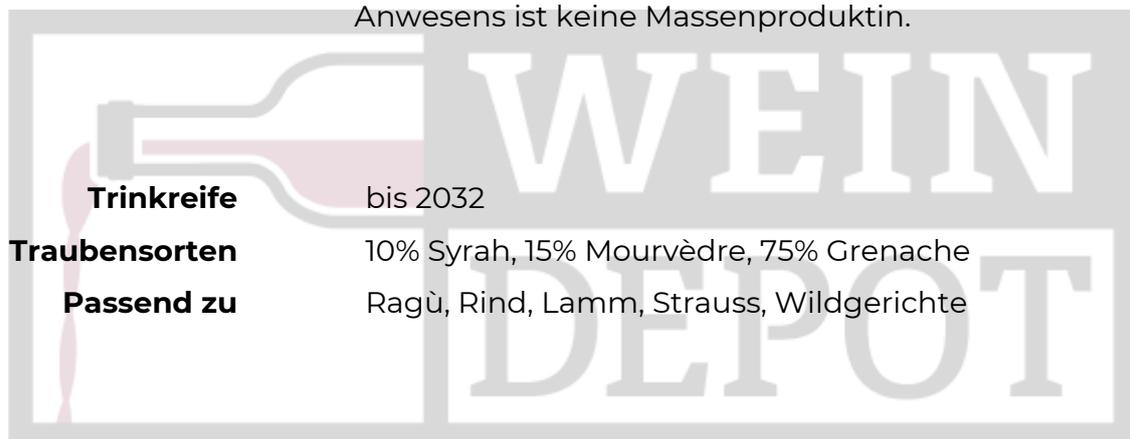
der Domaine erlauben keine Massenproduktion.

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 2032
Traubensorten	10% Syrah, 15% Mourvèdre, 75% Grenache
Passend zu	Ragù, Rind, Lamm, Strauss, Wildgerichte

Degustationsnote

Laurent Daniel bemerkt, dass der Gigondas im Allgemeinen mehr Kraft hat als der Vacqueyras - das trifft auf jeden Fall auf seine 20er Jahre zu. Der Gigondas 2020 von La Bastide Saint Vincent ist ein bemerkenswerter Wein, der die Sinne mit seiner Tiefe und Komplexität betört.

In der Nase entfalten sich intensive Aromen von dunklen Beeren, begleitet von würzigen Anklängen und feinen floralen Noten. Am Gaumen präsentiert er sich kraftvoll und doch elegant, mit reifen Tanninen und einer bemerkenswerten Struktur. Noten von schwarzen Kirschen, Brombeeren und Pflaumen vermischen sich harmonisch mit subtilen Nuancen von Lavendel und schwarzen Oliven. Der Abgang ist lang und hinterlässt einen nachhaltigen Eindruck von Fruchtigkeit und Würze.

Dieser Gigondas Rouge verkörpert die Meisterschaft von La Bastide Saint Vincent im Weinbau und ist ein exquisites Beispiel für die Qualität, die sich aus dem Terroir ergibt. Die Hauptparzelle befindet sich im Dorf Les Plâtrières am Südhang der Dentelles de Montmirail (terrassierte Weinberge in 300 bis 350 m Höhe). Zwei weitere Parzellen oberhalb des Dorfes Gigondas tragen zur Komplexität dieses Cru bei: La Marrone und Saint Jean.

Médaille D'Or Paris 2022

Jeb Dunnock 90 - 92/100

"Der Gigondas 2020 von diesem Weingut ist immer noch ein tadelloser Wein, der die Reinheit und Frische des Jahrgangs mit hervorragenden Noten von roten und blauen Früchten, saftigen Kräutern/Garrigue und Pfeffer zeigt. Er ist schön konzentriert, elegant, mittelgewichtig und hat einfach alles am richtigen Platz. Er wird mehr als ein Jahrzehnt reifen. Er besteht zu 75 % aus Grenache, zu 15 % aus Mourvèdre und zu 10 % aus Syrah und wurde hauptsächlich im Tank ausgebaut".

