VACQUEYRAS PAVANE 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, Vegetarisch

Degustationsnote	Der Vacqueyras Pavane von La Bastide Saint Vincent ist ein eleganter und raffinierter Wein, der durch ein verführerisches Bouquet von roten Früchten wie Erdbeeren und Himbeeren, ergänzt durch Gewürznoten und florale Aromen, besticht. Am Gaumen zeigt er eine harmonische Balance zwischen Frische und Tiefe, mit geschmeidigen Tanninen und einer seidigen Textur. Aromen von Kirschen, Preiselbeeren und ein Hauch Vanille verleihen ihm Komplexität. Der langanhaltende Abgang zeugt von fruchtiger Eleganz. Mit Trauben aus sechs Parzellen der Hochebene der Garrigues zeigt dieser Wein die Meisterschaft von Laurent Daniel. Goldmedaille Paris 2023, Jancis Robinson 17/20.