

LA BASTIDE SAINT VINCENT VERMENTINO IGP VIN DE PAYS VAUCLUSE

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 2027 |
| Traubensorten | Vermentino |
| Passend zu | Apéro, Fish, Heilbutt Carpaccio, Hummer |

Degustationsnote

In der Nase entfaltet er ein verführerisches Bouquet von roten Früchten wie Erdbeeren und Himbeeren, begleitet von subtilen Gewürznoten und einer zarten floralen Präsenz. Am Gaumen bietet er eine wunderbare Harmonie zwischen Frische und Tiefe, mit geschmeidigen Tanninen und einer seidigen Textur. Nuancen von roten Kirschen, Preiselbeeren und ein Hauch von Vanille verbinden sich zu einem komplexen Geschmacksprofil. Der Abgang ist lang und hinterlässt eine angenehme Erinnerung an fruchtige Eleganz.

Der Vacqueyras Pavane ist ein hervorragendes Beispiel für das handwerkliche Können von La Bastide Saint Vincent und die Ausdruckskraft seines Terroirs. Die Trauben wuchsen auf 6 verschiedenen Parzellen auf dem Plateau der Garrigues auf einer Kiesterrasse.

Goldmedaille Paris 2023

Jancis Robinson 17/ 20

"Transparenter Rubingranat. Reich und vielschichtig. Mit echtem Griff im (kühlen) Finale. Ein wirklich ehrlicher, handgemachter Wein, bei dem alles den richtigen Rhythmus hat. Guter Preis".

