



Château Saint Estève d'Uchaux - AOC Côtes du Rhône Mourvèdre

Proefnotitie: Een volle en karaktervolle rode wijn met rijp donker fruit, kruidige tonen van zoethout en cacao, stevige tannines en een lange, elegante afdronk.

Druivensoort(en):	Mourvèdre (90% en Syrah (10%)
Herkomstland:	Frankrijk
Wijnregio:	Rhône
Type sluiting:	Kurk
Type wijn:	Stil - rood - droog
Alcoholpercentage:	14,5%

Wijnstijl: Vol & Stevig

Smaakprofiel: Deze rode wijn toont zich in het glas met een intense robijnrode kleur en een mooie concentratie. In de neus ontfouwen zich rijke aroma's van vijg, pruim en viooltjes, verfijnd aangevuld met tonen van zoethout en een subtiel rokerige nuance. In de mond is de wijn soepel en fruitig, met een stevige tanninestructuur die zorgt voor body en bewaarpotentieel. De afdronk is lang en gelaagd, met elegante accenten van cacao en zoethout die het karakter van de wijn extra diepgang geven. Het evenwicht tussen fruit, kruidigheid en structuur maakt deze wijn zowel toegankelijk als geschikt voor verdere rijping op fles.



Productiemethode: De wijn wordt hoofdzakelijk gemaakt van Mourvèdre, aangevuld met een vleugje Grenache, en is biologisch gecertificeerd. De druiven zijn afkomstig van jonge wijnstokken van minder dan 15 jaar oud, met een opbrengst van 35 hectoliter per hectare. De druiven worden in de tweede helft van september geoogst bij volledige rijpheid. De wijngaarden zijn aangeplant op bodems van gele zandsteen en kwartsrijke kalksteen, die bijdragen aan de structuur en mineraliteit van de wijn. De vinificatie omvat een maceratie van 8 tot 10 dagen bij gecontroleerde temperaturen, zonder toevoeging van gisten, om de natuurlijke expressie van druif en terroir te behouden. Vervolgens rijpt de wijn gedurende acht maanden in geëmailleerde stalen tanks, voordat hij begin juni wordt gebotteld. De totale productie bedraagt 5.500 flessen.

Serveersuggestie: Open de fles een uur voor de maaltijd of laat de wijn ademen in een karaf. Deze wijn heeft een bewaarpotentieel van 4-6 jaar.

Ideale drinktemperatuur: 14-16°C

Authentiek, elegant en met de ziel van de Zuid-Rhône.

Het verhaal achter de wijn:

Château Saint Estève d'Uchaux is een familiedomein in de Zuidelijke Rhône sinds 1809. Gelegen in het Massif d'Uchaux, met een uniek terroir van kalkrijk kwartsgesteente en geel zandsteen. Hier worden karaktervolle wijnen gemaakt met finesse en elegantie. Sinds 2009 werkt het domein volledig biologisch en zonder irrigatie. Lage opbrengsten zorgen voor concentratie, diepgang en pure terroir expressie. Een wijnhuis waar traditie, natuur en vakmanschap al generaties samenkomen.