



## Château Saint Estève d'Uchaux - AOC Côtes du Rhône Villages Massif d'Uchaux Grande Réserve

**Proefnotitie:** Een krachtige en elegante Grande Réserve met rijp rood fruit, viooltjes, truffel en zoethout, verfijnd door frisse zuren en fluweelzachte tannines.

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| <b>Druivensoort(en):</b>  | Syrah (67%) en Grenache Noir (33%) |
| <b>Herkomstland:</b>      | Frankrijk                          |
| <b>Wijnregio:</b>         | Rhône                              |
| <b>Type sluiting:</b>     | Kurk                               |
| <b>Type wijn:</b>         | Stil - rood - droog                |
| <b>Alcoholpercentage:</b> | 15%                                |
| <b>Wijnstijl:</b>         | Krachtig & Elegant                 |



**Smaakprofiel:** Deze Grande Réserve presenteert zich als een krachtige en karaktervolle wijn met een uitgesproken aromatische complexiteit. In de neus domineren intense aroma's van rijp rood fruit, viooltjes, bosgrond en truffel, die zorgen voor een verfijnd en gelaagd geurprofiel. In de mond is de wijn vol en rijk, met geconcentreerde tonen van rijp fruit en zoethout, ondersteund door een opvallende frisheid die voor balans en elegantie zorgt. De zachte, fluweelachtige tannines geven de wijn een harmonieuze structuur en een lange, verfijnde afdronk.

**Productiemethode:** Deze wijn is een assemblage van Syrah en Grenache, afkomstig uit biologisch gecertificeerde wijngaarden. De wijnstokken zijn 30 tot 35 jaar oud en leveren met een lage opbrengst van 25 hectoliter per hectare druiven van hoge concentratie en kwaliteit. De oogst vindt plaats in de tweede helft van september, wanneer de druiven volledig rijp zijn. De wijngaarden liggen op zuid- tot zuidwestelijk georiënteerde percelen, omringd door beboste heuvels, met bodems van gele zandsteen en kwartshoudende kalksteen die bijdragen aan de complexiteit en mineraliteit van de wijn. Na een maceratie en vergisting van vijftien dagen bij gecontroleerde temperaturen, zonder toevoeging van gisten, rijpt de wijn gedurende achttien maanden in een ondergrondse kelder. Begin december wordt de wijn ongefilterd gebotteld op het domein, zodat zijn authentieke karakter optimaal behouden blijft. De totale productie bedraagt 9.300 flessen.

**Wijn & spijs:** Geroosterd of gegrild rood vlees, lamsbout, kazen van koemelk. Kan 8 jaar of langer worden bewaard.

**Ideale drinktemperatuur:** 15-17°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 terroirexpressie. Een wijnhuis waar traditie, natuur en vakmanschap al generaties samenkomen.



1978 - 2016 - 2018 - 2022