



Château Saint Estève d'Uchaux - AOC Côtes du Rhône Villages Massif d'Uchaux Méthode Nature

Proefnotitie: Een expressieve en verfijnde rode wijn met rijp fruit, kruidige garrigue-tonen, zachte tannines en een lange, elegante afdrank.

Druivensoort(en):	Syrah gedomineerd
Herkomstland:	Frankrijk
Wijnregio:	Rhône
Type sluiting:	Kurk
Type wijn:	Stil - rood - droog
Alcoholpercentage:	14,5%
Wijnstijl:	Elegant & Expressief



Smaakprofiel: Deze Méthode Nature presenteert zich met een diepe granaatrode kleur en levendige robijnrode reflecties. In de neus onthult zich een intens en complex aromatisch profiel, waarin rijp fruit harmonieus samengaat met tonen van *garrigue* en frisse accenten van eucalyptus. In de mond is de wijn expressief en verfijnd, met zachte tannines en geconcentreerde smaken van aardbeienconfituur. De lange afdrank wordt gekenmerkt door subtiele geroosterde nuances, wat zorgt voor extra diepgang en elegantie. Het resultaat is een precieze, karaktervolle en bijzonder aantrekkelijke wijn.

Productiemethode: Deze wijn wordt hoofdzakelijk gemaakt van Syrah en biologisch geproduceerd. De druiven zijn afkomstig van wijnstokken van meer dan 30 jaar oud, met een zeer lage opbrengst van 20 hectoliter per hectare, wat zorgt voor concentratie en diepgang. De druiven worden in de tweede helft van september geoogst bij volledige rijpheid. De wijngaarden liggen op zuid- tot zuidwestelijk georiënteerde percelen, omringd door beboste heuvels, op bodems van gele zandsteen en kwartsrijke kalksteen die bijdragen aan het karakter en de mineraliteit van de wijn. De vinificatie vindt plaats gedurende 12- 15 dagen bij gecontroleerde temperatuur en zonder toevoeging van gisten. Vervolgens rijpt de wijn twaalf maanden in betonnen tanks en op fles, voordat deze begin mei op het domein gebotteld wordt. De totale productie bedraagt 11.000 flessen.

Wijn & spijs: Past onder andere uitstekend bij lamsstoofpot, Provençaalse runderstoofpot, auberginegratin en roerei met truffel. Drinkklaar vanaf 24 maanden, met een bewaarpotentieel van 4 à 5 jaar.

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 terroir-expressie. Een wijnhuis waar traditie, natuur en vakmanschap al generaties samenkomen.