



Château Saint Estève d'Uchaux - AOC Côtes du Rhône Tradition Red

Proefnotitie: Een volle en evenwichtige rode Rhône met rijp rood fruit, kruidige nuances en een elegante, aanhoudende afdronk.

Druivensoort(en):	Blend van Grenache & Syrah
Herkomstland:	Frankrijk
Wijnregio:	Rhône
Type sluiting:	Kurk
Type wijn:	Stil - rood - droog
Alcoholpercentage:	14,5%

Wijnstijl: Elegant & Gestructureerd

Smaakprofiel: In het glas toont deze wijn een diepe, jeugdige robijnrode kleur. In de neus presenteert de wijn zich zuiver en expressief, met aroma's van rijp steenfruit zoals kers en gedroogde pruim. In de mond zet dit karakter zich voort met een mooi evenwicht tussen fruit, structuur en frisheid. De wijn eindigt in een kruidige, elegante afdronk die extra diepgang en complexiteit toevoegt. Het resultaat is een harmonieuze en karaktervolle rode wijn met een gastronomisch profiel.



Productiemethode: Deze biologisch geproduceerde wijn is afkomstig van ongeveer 25 jaar oude wijnstokken met een lage opbrengst van 25 hectoliter per hectare, wat bijdraagt aan een hoge concentratie en intensiteit. De druiven worden in de tweede helft van september geoogst bij optimale rijpheid. De Grenache groeit op zuidelijk georiënteerde percelen met zand- en grindhoudende bodems, voornamelijk gevormd door recente alluviale afzettingen, terwijl de Syrah afkomstig is van het terroir van het Massif d'Uchaux. De vinificatie omvat een maceratie van 10 tot 15 dagen bij gecontroleerde temperaturen, zonder toevoeging van gisten, om de natuurlijke expressie van het fruit en het terroir te behouden. Vervolgens rijpt de wijn tien maanden in betonnen tanks, gevolgd door een verdere flesrijping van twee tot vier maanden.

Wijn & spijs: Past goed bij geroosterd vlees, zoals ribsteak en flanksteak met sjalotjes en gaat uitstekend bij Reblochon-kaas. Zal met de tijd een complexer bouquet ontwikkelen. Bewaarpotentieel: 4 tot 6 jaar.

Ideale drinktemperatuur: 14-17°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.