

Château Saint Estève d'Uchaux - AOC Côtes du Rhône Villages Massif d'Uchaux Vieilles Vignes

Proefnotitie: Een krachtige en elegante wijn met rijp steenfruit, verfijnde kruidigheid, een fluweelzachte structuur en een indrukwekkend bewaarpotentieel.

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



Smaakprofiel: Deze Vieilles Vignes presenteert zich met een diepe, intense kleur die zijn jeugdige karakter onderstreept. De neus is krachtig en verfijnd, met aroma's van rijp steenfruit, subtiel aangevuld door kruidige nuances. In de mond biedt de wijn een volle en geconcentreerde aanzet, gedragen door een uitzonderlijk fijne textuur en rijk geschakeerde smaken. De harmonieuze balans tussen kracht en elegantie zorgt voor een lange, verfijnde afdronk. Hoewel de wijn nu al expressief en toegankelijk is, beschikt hij over een uitstekend bewaarpotentieel en zal hij zich de komende jaren verder ontwikkelen.

Productiemethode: De wijn is een assemblage van Syrah en Grenache, afkomstig van biologisch gecertificeerde wijngaarden. De gemiddeld 49 jaar oude wijnstokken leveren met een zeer lage opbrengst van 18 hectoliter per hectare druiven met een uitzonderlijke concentratie en diepgang. 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 de wijn zijn karakteristieke mineraliteit en complexiteit geven. 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. Om de pure expressie van druif en terroir te behouden, wordt de wijn ongefilterd op het domein gebotteld. De totale productie bedraagt 8.700 flessen.

Wijn & spijs: Komt het best tot zijn recht in het derde jaar bij bout van wild zwijn, vlees in saus of kaas. Geschikt voor langdurige rijping (10 jaar of langer).

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.

