



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

Proefnotitie: Een rijke en verfijnde Viognier met aroma's van perzik, abrikoos en veldbloemen, zijdezacht van structuur en met een lange, elegante afdronk.

Druivensoort(en):	100% Viognier
Herkomstland:	Frankrijk
Wijnregio:	Rhône
Type sluiting:	Kurk
Type wijn:	Stil - wit - droog
Alcoholpercentage:	14,5%

Wijnstijl: Rijk & verfijnd

Smaakprofiel: Deze Viognier schittert in het glas met een gouden kleur en subtiele groene reflecties. De neus is verleidelijk en expressief, met aroma's van gele perzik, abrikoos en veldbloemen. In de mond toont de wijn zich rijk en rond, met zuivere en precieze smaken die zich geleidelijk ontwikkelen naar kruidige, zijdezachte en verfijnde nuances. De lange, aanhoudende afdronk onderstreept het elegante en karaktervolle profiel van deze wijn.



Productiemethode: Deze wijn wordt uitsluitend gemaakt van 100% Viognier, afkomstig van traditionele klonen en massale selectie. Hij is biologisch gecertificeerd en komt van gemiddeld 20 jaar oude wijnstokken met een lage opbrengst van 21 hectoliter per hectare, wat zorgt voor een hoge concentratie en expressie. De druiven worden doorgaans in de eerste helft van september geoogst bij volledige rijpheid. De wijngaarden bevinden zich op de zuidelijke hellingen van het Massif d'Uchaux, op bodems van alluviale afzettingen en gele zandsteen. Na de oogst ondergaan de druiven een koude bezinking, gevolgd door een temperatuurgecontroleerde vergisting om de aromatische rijkdom van de Viognier optimaal te behouden. Vervolgens rijpt de wijn gedurende zes maanden in roestvrijstalen tanks en verder op fles, voordat hij medio mei op het domein wordt gebotteld. De totale productie bedraagt 2.800 flessen.

Wijn & spijs: Ideaal bij schaal- en schelpdieren, vis of geitenkaas. Nu op dronk zolang het fruitkarakter fris is, maar de wijn zal zich de komende 3 tot 4 jaar nog verder ontwikkelen.

Ideale drinktemperatuur: 8-10°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.



2018 - 2021 - 2022 - 2023 - 2025