



Wijnfiche

Domaine Saint Pierre – Sablet | Côtes du Rhône Frankrijk (RHONE) – 2023

Vinificatie

De druivenstokken (10 - 50 jaar oud) staan aangeplant in Sablet, een dorpje ten noorden van Gigondas in de buurt van Les Dentelles de Montmirail. Het rendement telt 40 hl/ha. Bij aankomst in het domein worden alle druiven ontsleed en ondergaan ze een koude inweking. Traditionele vinificatie waarbij alle druivensoorten meteen geassembleerd worden. Rijping in houten vaten (foeders) met een capaciteit van 40 - 60 hl.

Smaak

Levendige, robijnrode wijn die opvalt door zijn jeugdige fruitigheid (rood en zwart fruit) en bloemige karakter (viooltjes). Soepel en zijdezacht in de mond met fluwelen ruggengraat en een charmante afdronk.

Gerechten

Vlees - Kalf, Wiener Schnitzel | Wild - ragout | Kaas - Kaasschotel

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Syrah, Mourvèdre, Grenache

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 5-7

Serveertemperatuur: 14-16°C

Smaakprofiel: Soepel sappig