



Côtes du Rhône 2021

Producent: La Bastide Saint Dominique
Område: Rhône
Land: Frankrig
Alkohol: 14,0
Drue: Grenache, Syrah

Fra op til 50 år gamle vinstokke på nord- og sydvendte skråninger ved området omkring Saint Dominique laves denne super-charmer af en Côtes du Rhône, der år efter år får rosende ord med på vejen:

TESTVINDER & ★★★★★ | Gastromand (2020)
'*Stor drinkability*'

91 POINT | Jams Suckling (2020)
'*Excellent balance and technically spot-on...*'

★★★★★ | SmagPåVin (2019)
'*Holder man smag, kvalitet og pris op mod hinanden her, skal man have den store detektiv-lup frem for at finde noget almindeligt Côtes du Rhône, der er bedre.*'

★★★★★ | Flaskehalsen (2017)
'*Det her er en skøn Rhone-vin til prisen.*'

★★★★★ | SmagPåVin (2017)
'*En af mine absolut yndlings Côtes du Rhône.*'

★★★★★ | Flaskehalsen (2016)
'*Utrolig Rhône-kvalitet til prisen. En enormt flot oplevelse, som man skal lede længe efter til samme pris*'

★★★★★ | VinAvisen (2016)
'*Kan godt måle sig med en god Châteauneuf-du-Pape*'

★★★★★ | VinAvisen (2015)
'*En meget lækker rødvin*'

TESTVINDER | Ekstra Bladet (2014)
'*Køb bare kassevis*'



★★★★★ | VinAvisen (2013)

'Fortræffelig rødvin'

Vinen er igennem en 18 dage lang maceration under temperaturkontrollerede forhold, hvor man benytter sig af både "punch-down" og "pump-over" for at udtrække farve og smag.

Efterfølgende lagres vinen ca. 12 måneder på franske fade.

Vinbeskrivelse:

La Bastides Côtes du Rhône er en saftig, blød og ikke mindst prisvenlig Rhône-vin, som bare rammer en imponerende bred smagspalet.

Vinen fremstår mørk-rød i farven med givende aromaer af blomster, modne kirsebær, lakrids, oliventapenade og sydfranske urter.

I munden smyger den sig blødt over tungen i en frugtgivende og drikkevenlig stil med velsmurte tanniner og en behagelig, afrundet finish.

Druesammensætning:

60% Greanche

40% Syrah

James Suckling:

91 point

Vinhjernen:



Beskrivelse af producenten

La Bastide Saint-Dominique blev grundlagt i 1976 af Gérard og Marie-Claude Bonnet. Selve vingården er beliggende i et gammelt kapel fra det 16. århundrede - ved foden af Châteauneuf-du-Papes bakker. Området er præget af den stærke mistralvind og den næsten uudholdelige sommervarme.

Det er fra disse unikke omgivelser, at Gérard og Marie-Claude - sammen med deres søn, Eric - producerer alle deres vine.

For at få det bedste ud af de forskellige druesorter anvender La Bastide Saint-Dominique moderne udstyr i kombination med traditionelle teknikker for vinproduktion. Afgørende beslutninger i forhold til dyrkning tager derfor bl.a.



udgangspunkt i den specifikke jordbundstype.

Druerne høstes manuelt og udvælges to gange – første udvælgelse sker i selve vinmarken, mens anden udvælgelse foregår, når druerne ankommer til vingården. Herefter afstilles druerne og vinificeres i temperaturregulerede tanke. Drueskallerne er i kontakt med mosten imellem to og fire uger – alt afhængigt af druetype og årgang.

For Gérard og Marie-Claude Bonnet er det vigtigt, at såvel dyrkning som lagring foregår med respekt for deres vine, hvorfor også sidste etape – når vinen tappes på flasker – foretages på selve vingården.

Kontakt

La Bastide Saint-Dominique

Chemin Saint-Dominique

84350 Courthézon

Hjemmeside: <https://bastide-st-dominique.com/>