



Châteauneuf-du-Pape 2022

Producent:	La Bastide Saint Dominique
Område:	Rhône
Land:	Frankrig
Alkohol:	15,0
Drue:	Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan

Fra 8 ha plots med op til 80 år gamle vinstokke på de kendte vinmarker Les Bédines, Chapouin, Pignan og Guigasse kommer denne elegante og klassisk fremstillede Châteauneuf-du-Pape.

Jordbunden består hovedsageligt af sand, ler og småsten, som typisk giver en mere elegant udgave af en Châteauneuf-du-Pape.

Få vine er derfor produceret - men resultatet er en særdeles elegant og yderst charmerende Châteauneuf-du-Pape.

Al høst foregår manuelt med en førstesortering i marken, hvorefter druerne igen sorteres ved ankomsten til vineriet. Klaserne afstilles, før druerne fermenterer over 18-25 dage i temperaturkontrollerede ståltanke.

Slutteligt lagrer vinen i 18 måneder på cementtanke.

Vinbeskrivelse:

La Bastide Châteauneuf-du-Pape 2022 fremstår mørkrød i farven og med givende, charmerende aromaer af kirsebær modne hindbær, viol, blåbær, oliven og sydfranske krydderurter.

I munden smyer den sig med sin bløde, modne frugt elegant over tungen, mens den med sin saftige syre og modne tanniner på smuk vis understreger en afbalanceret og yderst charmerende Châteauneuf-du-Pape-oplevelse.

Druesammensætning:

80% Grenache
10% Syrah



7% Mourvèdre

3% Cinsault

James Suckling:

93 point

Jeb Dunnuck:

91-93 point

Vinous:

91 point

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/>