



Châteauneuf-du-Pape Blanc 2023

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

Fra små 1,8 ha på Pignan, St. Georges og Guigasse-parcellerne kommer denne sprøde, hvide Châteauneuf-du-Pape, som er lavet på en lige fordelt blanding af Clairette Rose, Grenache Blanc og Roussanne.

En sprød og lagfyldt hvidvin, der i sidste årgang fik følgende ord med på vejen af Jeb Dunnuck:

93 POINT | *'A rocking white with tons of character'.*

Markerne tæller 25-50 år gamle vinstokke, som står plantet på både sand, rødt ler og mere stenede parceller.

Hos La Bastide har man et ønske om at frembringe en mere "frisk" og usminket, hvid Châteauneuf-du-Pape. Det betyder hårdt arbejde i marken, manuel høst og selektering.

Efterfølgende en klassisk vinificering i rustfri stål under temperaturkontrollerede forhold på max 17 grader. Slutteligt lagrer vinen på neutrale fade i 6 måneder.

Vinbeskrivelse:

La Bastides Châteauneuf-du-Pape Blanc er en frisk og elegant udgave af hvid Châteauneuf, som man alt for sjældent smager.

Vinen folder sig smukt ud i næsen med intense aromaer af citrus, hvide blomster, gule æbler, honningmelon og en stenet undertone.

I munden folder den sig flot ud med dyb og lagfyldt frugt, som holdes i enestående balance med den sprællende syre og særdeles lange, sprøde finale.

Druesammensætning:



33% Clairette Rose
33% Grenache Blanc
33% Rousanne.

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/>