



Wijnfiche

Saint Damien – Les Souteyrades | Gigondas | BIO Grenache – Mourvèdre Frankrijk (RHONE) – 2024

Domein

Domaine Saint Damien

Domaine Saint Damien ligt in Gigondas, in het hart van de zuidelijke Rhône, aan de voet van de Dentelles de Montmirail. Joël Saurel richtte het domein in 1979 op. Sinds 2013 werkt ook zijn zoon Romain mee. Vandaag omvat het domein 45 hectare wijngaard, verspreid over Gigondas, Plan de Dieu en Côtes-du-Rhône. Sinds 2012 worden alle wijnen biologisch gemaakt, met respect voor bodem en biodiversiteit. In Gigondas werken ze per perceel, waardoor elk terroir zijn eigen, karakteristieke expressie krijgt.

Vinificatie

Deze Gigondas is afkomstig van het lieu-dit Les Souteyrades, gelegen op 150 meter hoogte op de lagere terrassen van de appellatie, met een grijs, kalkrijk kleiterroir. De wijngaard bestaat uit Grenache, aangeplant in 1948, en Mourvèdre uit 1977. Na de assemblage volgt een lange maceratie van zeven weken in grote betonnen cuves. Vervolgens rijpt de wijn 12 maanden in oude eiken foudres. De wijn wordt ongeklaard en ongefilterd gebotteld.

Smaak

Diep robijnrood van kleur. In de neus expressief en karaktervol, met aroma's van rijpe zwarte bessen en pruimen, aangevuld met de frisheid van frambozen, peper, garrigue en subtiele tonen van cederhout, leder en zwarte olijven. In de mond vol, stevig en geconcentreerd, met een krachtige smaak en structuur, fijne maar aanwezige tannines en een aangename frisheid. De afdronk is lang, kruidig en elegant.

Gerechten

Stoofvlees | Entrecote - gegrild | Wild - wildfilet (everzwijn-hert-hinde) | Lamsbout | Kaas - gerijpt

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Grenache (80%), Mourvèdre (20%)

Teeltwijze: Biologisch

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

