Wijnfiche

Domaine Saint Amant - La Tabardonne | Côtes-du-Rhône Viognier France (RHONE) — 2022

Domaine

Dom. Saint Amant

Domaine Saint Amant werd gesticht in 1992. Het is gelegen 40km ten Noordoosten van Avignon en geniet van een prachtig uitzicht over de Mont Ventoux, Dentelles de Montmirail, Vaucluse, La Montagne de Luberon en les Alpilles. Het 32 ha grootte domein heeft een klei- en kalkachtige ondergrond en geniet van veel zon en van de positieve invloeden van de Mistral. Hun artisanale cultuur en het gematigde rendement zorgen voor karaktervolle wijnen. In totaal produceert de Wallut-familie 55.000 flessen wijn per jaar.

Vinification

Le Domaine Saint Amant utilise des méthodes de vinification traditionnelles tout au long du processus. Cela comprend la récolte manuelle avec de faibles rendements, le tri manuel des meilleurs raisins sur une table de tri, et le stockage du moût à température contrôlée. La fermentation se déroule dans des fûts d'Allier d'un âge moyen de deux ans. La conversion malolactique est évitée afin de préserver autant que possible le caractère aromatique du Viognier. Enfin, le vin vieillit encore un an sur lies fines, avec des bâtonnages réguliers pour enrichir sa complexité.

Dégustation

Ce vin présente une couleur jaune doré avec une haute viscosité. Il offre un arôme agréable avec des notes de mie de pain, d'agrumes, de fleurs blanches et des nuances fumées. En bouche, il commence avec une attaque pleine et onctueuse, offrant une saveur large et riche. La finale est marquée par une acidité fraîche, des touches de fleurs blanches et un équilibre harmonieux avec des notes boisées.

Mets adaptées

Blanquet de veau | Plats - curry | Tajine | Coucou de Malines

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Viognier (90%), Roussanne (10%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 3-5
Servir à: 10-12 °C
Profil de goût: Complex boisé