

**Domaine Saint Pierre – Sablet | Côtes
du Rhône
France (RHONE) – 2022**

Domaine

Dom. Saint Pierre

Dit familiaal domein is gelegen in het zuiden van het rijke Rhônegebied waar twee broers Jean-François en Philippe Fauque (3^e generatie) alles in goede banen leiden. De arme ondergrond is hier rijk aan kalk en zand, waardoor de druivelaars hard moeten werken om aan de nodige voedingsstoffen te geraken. De druivenstokken hebben een leeftijd tussen 10 en 45 jaar, en geven een gemiddeld rendement van 35 hl per hectare.

Vinification

De druivenstokken (10 - 50 jaar oud) staan aangeplant in Sablet, een dorpje ten noorden van Gigondas in de buurt van Les Dentelles de Montmirail. Het rendement telt 40 hl/ha. Bij aankomst in het domein worden alle druiven ontsleed en ondergaan ze een koude inweking. Traditionele vinificatie waarbij alle druivensoorten meteen geassembleerd worden. Rijping in houten vaten (foeders) met een capaciteit van 40 - 60 hl.

Dégustation

Levendige, robijnrode wijn die opvalt door zijn jeugdige fruitigheid (rood en zwart fruit) en bloemige karakter (viooltjes). Soepel en zijdezacht in de mond met fluwelen ruggengraat en een charmante afdronk.

Mets adaptées

Viande - Escalope à la viennoise | Gibier - ragoût | Assiette de fromages

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Grenache (50%), Syrah (25%), Mourvèdre (25%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 5-7

Servir à: 14-16°C

Profil de goût: Souple et juteux



