



Wijnfiche

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

Domaine

Domaine Saint Damien

Le Domaine Saint Damien est situé à Gigondas, au cœur de la vallée du Rhône méridionale, au pied des Dentelles de Montmirail. Joël Saurel a fondé le domaine en 1979, rejoint par son fils Romain en 2013. Aujourd'hui, le domaine compte 45 hectares de vignes répartis entre Gigondas, Plan de Dieu et Côtes-du-Rhône. Depuis 2012, tous les vins sont élaborés en agriculture biologique, dans le respect des sols et de la biodiversité. À Gigondas, le travail se fait parcelle par parcelle, afin de révéler l'expression propre et caractéristique de chaque terroir.

Vinification

Ce Gigondas provient du lieu-dit Les Souteyrades, situé à 150 mètres d'altitude sur les terrasses inférieures de l'appellation, sur un terroir d'argiles calcaires grises. La parcelle est plantée de Grenache, planté en 1948, et de Mourvèdre, planté en 1977. Après l'assemblage, le vin bénéficie d'une longue macération de sept semaines en grandes cuves en béton. Il est ensuite élevé pendant 12 mois en vieux foudres de chêne. Le vin est mis en bouteille sans collage ni filtration.

Dégustation

D'une robe rouge rubis profonde. Le nez est expressif et racé, avec des arômes de cassis et de prunes mûres, accompagnés par la fraîcheur de la framboise, ainsi que des notes de poivre, de garrigue et de subtiles touches de cèdre, de cuir et d'olives noires. En bouche, le vin est ample, structuré et concentré, avec une belle puissance, des tanins fins mais présents et une agréable fraîcheur. La finale est longue, épicée et élégante.

Mets adaptées

Viandes - braisée | Entrecôte - grillé | Filet de gibier (sanglier, cerf, biche) | Gigot d'agneau |
Fromage - mûr

Caractéristiques

Type: Vin rouge

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

Viticulture: Biologique

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

