

LA BASTIDE RHÔNE

● CÔTES DU RHÔNE ROUGE



Stofflig og frugtmættet, med godt krydderi og saftig fylde i eftersmagen

La Bastide Saint Vincent

La Bastide Saint Vincent har været et familiedrevet vinbrug siden slutningen af 18 hundredetallet. Vinhuset ligger i Provence midt i hjertet af det sydlige Cotes du Rhone. Dette lille traditionsrige vinhus besidder 18 ha. vinmarker, spredt i nogle af de bedste områder. De laver vine fra både Vacquerays, Giogondas, Cotes du Rhone og Vaucluse. Dette gør dem i stand til at tilbyde forskellige typer og stilarter indenfor Rhone vinene, men de har alle eet tilfælles, nemlig den virkeligt høje kvalitet. En kvalitet der kun opnås gennem et perfekt druemateriale, og en meget talentfuld vinnemager.

Vinifikation

La Bastide Saint Vincent håndplukker alle sine druer, og holder et meget lavt hektarudbytte på omkring 30 hl. pr. ha. Vinene bliver alle vini æret traditionelt og omhyggeligt. Gæringen foregår således i emaljerede ståltanke, med temperatur kontrol, så gæringen kan ske så langsomt som muligt. Efter endt lagring på enten stål eller fad (afhængig af vintypen) æskes vinen på stedet.

Côtes du Rhône Rouge

Druerne til Côtes du Rhône Rouge er Grenache 70%, Mourvèdre 20% og Syrah 10%. Druestokkene er minimum 25 år gamle, og giver sunde og koncentrerede druer. Duft og smag domineres af bløde og krydrede bærruancer, der sammen med den harmoniske kraft giver en t fyldt og intens lang smag.

Rent praktisk

Nydes af store rødvinsglas. ved 15-16 grader.

Trækkes op ca ½ time før anvendelse.

Til lettere retter med kalvekød, lam, okeskød, samt gode retter med fasan, og andet fuglevildt.