

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

Na de oogst wordt er gestart met een koude maceratie, gevolgd door een assemblage van de verschillende druivensoorten. Gedurende het hele vinificatieproces wordt er steeds nauwlettend toegezien op de thermoregulatie. De maceratie neemt ruwweg 21 dagen in beslag, waarna de wijn verder rijpt in eikenhouten vaten van 4000 of 6000 liter gedurende 12 maanden.

Dégustation

We merken een diepe purperen kleur op. In de neus krijgen we toetsen van kers en braam in combinatie met gebrande koffietoetsen en zoethout. In de mond een zeer rijke en krachtige maar soepele wijn die de neus bevestigt en een behoorlijke finale heeft zonder zwaar te zijn.

Mets adaptées

Carbonades à la bière brune | Plat d'agneau indien | Canard

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Syrah, Grenache

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 17-18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

