



SAUTER

WIJNEN



Château Signac Pliocene 2019 Côtes du Rhône AOC

Kleur

Prachtige scharlaken rode, iets transparante kleur met een paarse gloed. Duidelijk dat de Grenache de overhand heeft.

Neus

O zo verleidelijke neus waarin de herkomst niet wordt verloochend. De kenmerkende Rhône-kruidigheid is hier volop present: tijm, rozemarijn, laurier etc. Maar dat niet alleen: ook subtiele vruchtentonen van blauwe bessen en rozenbottel zijn te ontwaren. Niet al te zondoorstoofd en mede daardoor juist zo aantrekkelijk.

Smaak

Rijpe, maar nog altijd heerlijk sappige aanzet. De generositeit van een goede Rhône-wijn, maar wel aardig in het gareel gehouden door de smakelijke zuren. Van overdaad is hier geen sprake. Een fractie minder alcohol dan de vorige jaargang en dat komt de elegantie ten goede. Krokant-sappige tanninestructuur. Lang aanhoudende finale waarin de wijn aardig beklijvend blijkt!

Bodem

Zandbodem met een aardige hoeveelheid klei en een toplaag van grind en keien. Wijngaarden (33 ha in totaal) aan de voet van 'la Dent de Signac' gelegen.

Vinificatie

Na de handmatige oogst worden de druiven bij binnenkomst in de chai nogmaals streng gecontroleerd. Alle druiven worden ontsleed. Een deel van het sap vergist op traditionele wijze, een ander deel volgens de methode 'macération carbonique'. De most wordt rondgepompt voor maximale extractie.

Culinair

Een wijn met volop mogelijkheden: een eenvoudig stukje gegrilde bavette (bij voorkeur dun gesneden zoals alleen Franse slaggers dat lijken te kunnen...) met gebakken sjalot. Maar ook een fractie gekoeld bij kalfsvlees (rosé gebraden kalfsoester bijvoorbeeld). Lokaal drinken ze 'm bij voorkeur bij Picodon, een (gerijpt) geitenkaasje.

Bruikbaar

2022

Houdbaar

2024

Alcohol percentage

14%

Inhoud

0,75