



SAUTER
WIJNEN



Domaine du Clos des Tourelles 2019 Gigondas AOC

Kleur

Diepe robijnrode kleur.

Neus

Ademend, licht bedwelmend en het onmiskenbaar superieure van de zeer grote wijn. Rode vruchtenconfituur, viooltjes, zoethout en mineraliteit. Opvallende frisheid ondanks de weelde aan rijpe vruchten, houtteer, dadels en vijgen.

Smaak

Satijnen textuur. Fijn zoetrijpe, klassiek gestructureerde wijn. Optimaal rijp. Beschaafde kracht en een prachtige concentratie zonder dikte – opnieuw heel veel karakter en een fascinerende afwisseling in smaak (smaakrijkdom). De rijpheid krijgt magistraal tegenspel van de verrukkelijke, zachte frisheid. Die frisheid is een kostbare constante in deze wijn, de degelijke tannines idem.

Bodem

De wijngaarden liggen op een bodem van kalksteen met een zeer zanderige ondergrond naast het dorpje Gigondas. Ommuurde wijngaard, de enige in Gigondas!

Vinificatie

De druiven worden niet ontsleed voordat met ze laat vergisten met inheemse gistsporen. Lagering op eikenhout gedurende 15 maanden. Daarna wordt de wijn zonder filtering gebotteld.

Culinair

Grote, rijke diner en wildwijn. Briljant bij: haas op koninklijke wijze. Lièvre à la Royale (het familie-recept is beschikbaar!).

Bruikbaar

2026

Houdbaar

2043

Alcohol percentage

12,5%

Inhoud

1,5