

# AOP Côtes du Rhône Weiß



## Terroir

- ◆ 2 Ha Einzellagen in Nord-Süd-Ausrichtung
- ◆ Ton- und kalkhaltiger Boden mit Kieselsteinauflagen
- ◆ Durchschnittsalter der Reben: 35 Jahre



## Rebsorten

- ◆ 50% Viognier
- ◆ 25% Grenache blanc
- ◆ 25% Clairette



## Weinbereitung

Schnelle, schonende Pressung und Vorklärung der Maische. Dann kühle Gärung bei max. 17°C in Edelstahltanks zur optimalen Aromaförderung. Alle drei Weissweinsorten werden separat ausgebaut und kurz vor der Abfüllung zusammengeführt.



## Verkostung

Farbe: klare leuchtende gelbe Farbe  
Geruch: Fruchtaromen von Litschi, Pfirsich und Ananas unterstützt von feinen Zitrusnoten.  
Geschmack: Gehaltvoll mit exotischen Aromen im Abgang



## Trinktemperatur und Lagerung

- ◆ Ideal: 9-11°C
- ◆ Lagerungspotential: bis 4 Jahre

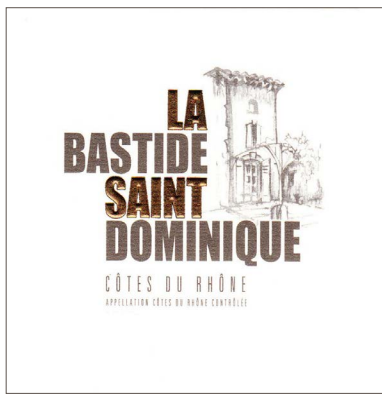


## Speiseempfehlung

- ◆ Thunfisch-Carpaccio mit Chili-Öl
- ◆ Gegrilltes Kaninchen an Mirabellenjus
- ◆ Ziegenkäse
- ◆ Gebratene Garnelen

La Bastide Saint Dominique betreibt biologischen Qualitätsweinbau.





# AOP Côtes du Rhône Rot



## Terroir

- ◆ 5 ha verschiedene regionale Einzellagen mit Süd-Nord-Ausrichtung
- ◆ Ton- und kalkhaltiger Boden mit Kieselsteinauflagen
- ◆ Alter der Reben: zwischen 25-50 Jahre



## Rebsorten

- ◆ 60% Grenache
- ◆ 40% Syrah



## Weinbereitung

18-28 Tage klassische Maischegärung ( Eintauchen des Tresterhutes, max. 28°C Gärtemperatur). Ausbau der Jungweine über 12 Monate in Edelstahltanks . Die zwei Rotweinsorten werden separat ausgebaut und kurz vor der Abfüllung zusammengeführt.



## Verkostung

Farbe: Intensives Granatrot mit feinen violetten Reflexen.  
Geruch: delikate Aromen an roten Früchten ( Cassis, Himbeere,..)  
Geschmack: ausgewogen fruchtig mit feinsten Mineralität im Abgang



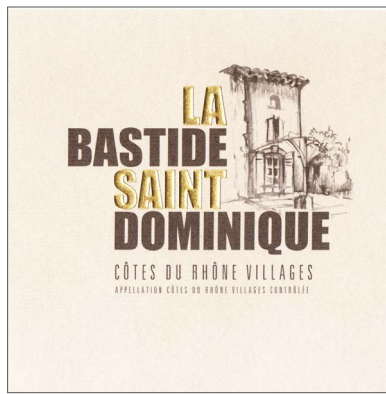
## Trinktemperatur und Lagerung

- ◆ Ideal: 15-16°C
- ◆ Lagerungspotential: bis 5 Jahre



## Speiseempfehlung

- ◆ Rindsroulade mit spanischer Paprikawurst
- ◆ Kaninchen "süß-sauer"
- ◆ Entenkonfit mit Erbseneintopf



# AOP Côtes du Rhône Villages

## Rot



### Terroir

- ◆ 5 ha verschiedene regionale Einzellagen mit Süd-Nord-Ausrichtung
- ◆ Roter Tonboden mit Kieselsteinauflage
- ◆ Alter der Reben: zwischen 20-60 Jahre



### Rebsorten

- ◆ 50% Grenache
- ◆ 20% Syrah
- ◆ 15% Mourvèdre
- ◆ 15% Carignan



### Weinbereitung

18-28 Tage klassische Maischegärung ( Eintauchen des Tresterhutes, max. 28°C Gärtemperatur). Ausbau der Jungweine über 12 Monate in Edelstahltanks . Die zwei Rotweinsorten werden separat ausgebaut und kurz vor der Abfüllung zusammengeführt



### Verkostung

Farbe: Intensives Rubinrot mit feinen violetten Reflexen.  
Geruch: würzige Aromen von dunkler Schokolade und Trockenobst mit viel Kirsche  
Geschmack: fordernder würziger Geschmack ( Thymian, Estragon), vielschichtig mit reichhaltiger Geschmackspalette



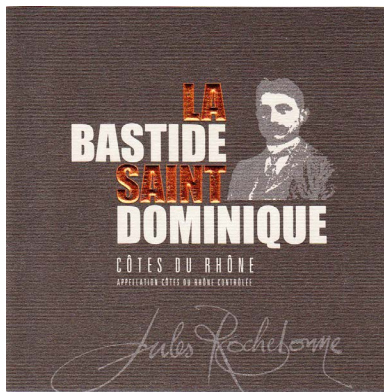
### Trinktemperatur und Lagerung

- ◆ Ideal: 15-16°C
- ◆ Lagerungspotential: bis 8 Jahre



### Speiseempfehlung

- ◆ Filet vom Schwein mit Oliventapenade
- ◆ Lammfleisch an Lebkuchensosse
- ◆ Rindertournedos mit grüner Pfeffersoße



# AOP Côtes du Rhône Rot

## JULES ROCHEBONNE



### Terroir

- ◆ 3 ha an Einzellagen in Gegend um Coudoulet, Champovin und Bois Lauzon mit Nord-Ausrichtung
- ◆ roter Tonboden mit hoher Steinauflage
- ◆ Alter der Reben: zwischen 15-35 Jahre



### Rebsorten

- ◆ 80% Syrah
- ◆ 20% Grenache



### Weinbereitung

20-30 Tage klassische Maischegärung ( Eintauchen des Tresterhutes, max. 28°C Gärtemperatur). Ausbau der Grenachetraube für 15 Monate in Edelstahl tanks; Syrah, wird 12 Monate in kleinen Barriques vinifiziert. Die zwei Rotweinsorten werden separat ausgebaut und kurz vor der Abfüllung zusammengeführt.



### Verkostung

Farbe: Intensives Granrot mit violetten Reflexen  
Geruch: feine Aromen an Himbeeren, Veilchen auch etwas schwarze Oliven und Pfingstrose.  
Geschmack: gehaltvoll mit dichter Textur bei perfekt eingebundenen Tanninen



### Trinktemperatur und Lagerung

- ◆ Ideal: 17°C
- ◆ Lagerungspotential: bis 9 Jahre



### Speiseempfehlung

- ◆ Lammtopf mit getrockneten Aprikosen
- ◆ Entenfrikasse mit Pfirsich
- ◆ Zimteis mit gerösteten Feigen