

Domaine Durieu

Châteauneuf-du-Pape Lucile Avril rouge 2024



RHÔNE

CRU

Art. Nr.	5824
Rebsorten	80% Grenache, 10% Mourvedre, 10% Syrah
Alkohol	14,50 % Vol.
Anbaugebiet	AOC Châteauneuf-du-Pape
Allergene	Enthält Sulfite

Herstellung

Nach der Handernte teilweise Entrappung. 30 Tage Mazeration, ein Mal täglich Pigeage. 18 Monate Reife in Betontanks. Leichte Filtration vor der Abfüllung.

Lage

6 Hektar auf Kiesel und Galets, von unseren ältesten Reben (Farguerol-Plateau), die vor dem Ersten Weltkrieg gepflanzt wurden.

Verkostungsnotiz

Von tiefem rubinrot, ist dies ein weiterer großartiger Wein, der rote und schwarze Früchte, Rosenblätter, pfeffrige Kräuter und provenzalische, würzige Nuancen zeigt. Er ist mittel- bis vollmundig, wunderschön komplex und hat reife, polierte Tannine mit einem großartigen Abgang.

Das Weingut

Im Jahr 2009 übernahmen die Brüder François und Vincent Durieu das elterliche Weingut in Châteauneuf du Pape. Die ehemals 100 ha, auf denen der Vater hauptsächlich Fassweine für die Genossenschaften produzierte, reduzierten sie auf 60 ha. François, der einige Jahre ein Fine Dining Restaurant mit einer Weinkarte von ca. 4000 Positionen betrieb, und Vincent sind Liebhaber des burgundischen Weinstils. Sie streben elegante, geschliffene Tropfen mit eher heller Farbe und weniger Tannin an. Deshalb ist so gut wie kein Holz im Einsatz und der Anteil Syrah im Cuvée wird bewusst klein gehalten. Im Jahr 2022 neu gebauten Keller, in dem mit Gravitation gearbeitet wird, setzten sie auf Betontanks und zum Teil Amphoren. Nur die Basisweine vergären in Foudres. Das Ergebnis sind Rotweine mit der Finesse eines Pinot Noir und komplexe Weißweine.

