

Domaine Durieu

Châteauneuf-du-Pape Lucile Avril White 2024



RHÔNE

CRU

95 DECANTER

Art. Nr.	5823
Rebsorten	50% Grenache Blanc, 40% Roussanne, 10% Picpoul
Alkohol	14,00 % Vol.
Anbaugebiet	AOC Châteauneuf-du-Pape
Allergene	Enthält Sulfite

Herstellung

Nach der Handernte temperaturkontrollierte Gärung. Acht Monate Reife inahltanks. Nur leichte Filtration.

Lage

Sandige Böden mit großen, runden Steinen (Galets). Diese großen, runden Flusskieselsteine, die von der Rhône vor Jahrtausenden abgelagert wurden, speichern tagsüber Sonnenwärme und geben sie nachts an die Reben ab. Dieser natürliche Wärmespeicher begünstigt die Traubenreife und trägt zur einzigartigen Identität der Rhône-Weinregion bei.

Verkostungsnotiz

Eine brillante goldene Farbe. Die Nase bietet eine wunderschöne aromatische Komplexität: weißer Pfirsich, Williams-Birne, weiße Blüten, Zitrusnoten, subtile Anklänge von Honig und Anis. Delikate Frische am Gaumen, rund und großzügig. Eine herrliche Fülle, die perfekt durch bemerkenswerte Säure ausbalanciert wird und das Ganze strafft. Im Abgang verleiht eine köstliche mineralische Salzigkeit Eleganz. Ein einzigartiges Gleichgewicht zwischen Frische und Cremigkeit.

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.

