

Domaine Durieu

Pont de Pierres 2023



RHÔNE

MODERN

Art. Nr.	5820
Rebsorten	50% Carignan, 20% Grenache, 15% Cinsault, 15% Syrah
Alkohol	14,50 % Vol.
Anbaugebiet	AOC Côtes du Rhône
Allergene	Enthält Sulfite

Herstellung

Nach der Handernte 20 Tage Mazeration, ein Mal täglich Pigeage. 9 Monate Reife in Betontanks. Leichte Filtration vor der Abfüllung.

Lage

Tiefgründige Lehm Böden. "Pont de Pierres" eine Steinbrücke, wo die Weinreben drum herum wachsen.

Verkostungsnotiz

Eine karmesinrote Farbe mit rubinrotem Schimmer. Eine komplexe Nase von Moschus, Lakritz und aromatischen Noten wie Garrigue, umhüllen ein Bukett schwarzer Früchte: wilde Brombeere, reife Kirsche. Sehr offene Gaumenaromatik, der Mittelteil enthüllt feine Säure. Die Textur ist seidig, mit geschmeidigem, dezenten Tannin. Feine pfeffrige Noten überziehen den Gaumen und enden in einem edlen Finish.

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.

