Côtes du Rhône Rouge AOP

Jahrgang:	2024
Erzeuger:	Domaine de l'Olivier
Art. Nr.:	407.015
Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhône

Weingut / Erzeuger

Die Domaine de l'Olivier, gelegen im Dorf Saint Hilaire d?Ozilhan in der Region Rhône, wird seit mehreren Generationen von der Familie Bastide geführt. Benannt nach den ursprünglichen Olivenhainen, die einst zwischen den Reben standen, bewirtschaften heute Éric und sein Sohn Robin Bastide das 50 Hektar große Anwesen. Die Weinberge, die sich süd- und südwestlich erstrecken, profitieren von optimaler Sonneneinstrahlung und wurden bewusst in Windrichtung angelegt.

Nachhaltige Methoden wie organische Düngung, mechanische Unkrautbekämpfung und traditioneller Rebschnitt prägen die Arbeit im Weinberg. Besonders alte Reben werden in der traditionellen Gobelet-Form gepflegt, während Maßnahmen wie Entknospung und grüne Lese die Qualität der Trauben maximieren. Die manuelle Ernte sorgt für eine sorgfältige Selektion gesunder Trauben.

In den Weinkellern, erbaut aus Pont-du-Gard-Stein, erfolgt eine schonende Vinifikation. Die Trauben werden vollständig entrappt und in Betontanks bis zu 30 Tage mazeriert, um das volle aromatische Potenzial zu entfalten. Die Rotweine der Côtes du Rhône Villages reifen anschließend in sorgfältig ausgewählten französischen Eichenfässern, die den Weinen Eleganz und Tiefe verleihen.

Éric und Robin Bastide verbinden handwerkliche Tradition mit modernen Techniken und schaffen Weine, die das Terroir und den Geist der Region widerspiegeln. Ihre Hingabe und Präzision machen jeden Tropfen zu einem authentischen Ausdruck der Rhône.

Beschreibung

Die Grenache- (60%) und Syrah-Trauben (40%) für den Côtes du Rhône Rouge AOP stammen aus den kalkhaltigen und steinigen Böden der Rhône-Region, die dem Wein seine charakteristische Mineralität und Struktur verleihen. Das mediterrane Klima mit heißen Tagen und kühlen Nächten sorgt für eine optimale Reifung, wobei die Trauben ihre intensive Frucht und feine Säure bewahren.

Die Lese erfolgt selektiv, um die Balance zwischen Frucht und Tanninstruktur zu optimieren. Nach der Ernte werden die Trauben vollständig entrappt und sanft gepresst.

Die Gärung erfolgt temperaturkontrolliert in Edelstahltanks bei etwa 24?28°C, um eine langsame Extraktion der Aromen und Tannine zu ermöglichen. Eine längere Mazeration sorgt für die tiefdunkle Farbe, kräftige Struktur und ausgeprägte Fruchtnoten von Brombeere, schwarzer Kirsche und mediterranen Kräutern.

Der Wein wird anschließend für mehrere Monate in Edelstahltanks ausgebaut, um die Frucht und Frische zu bewahren. Durch den Verzicht auf Holzfasslagerung bleibt der Wein lebendig, fruchtbetont und zugänglich, mit weichen Tanninen und einer angenehmen Würze.

Vor der Abfüllung erfolgt eine leichte Filtration, um Klarheit und Stabilität zu gewährleisten. Eine moderate Schwefelgabe schützt den

Wein vor Oxidation, ohne seine aromatische Intensität zu beeinträchtigen.

Das Ergebnis ist ein ausgewogener, fruchtbetonter Côtes du Rhône mit feiner Würze, saftiger Frucht und weichen Tanninen, der die klassische Handschrift der Region widerspiegelt.

Farbe:	purpurrot
Rebsorte:	Grenache Noir, Syrah
Charakteristik:	in der Nase reife Brombeeren und ein Hauch von schwarzem Pfeffer, am Gaumen samtige Noten von Schwarzkirschen und Mokka, feine Tannine verleihen Struktur, während ein Hauch von Vanille eine elegante Note setzt, zeigt eine harmonische Balance aus Kraft und Finesse, das lange, tiefe Finale hinterlässt bleibenden Eindruck
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	3 Jahre
Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Restzucker:	0,3 g/l
Gesamtsäure:	3 g/l

Gastromische Empfehlungen

Lammkoteletts mit Kräuterkruste und Ofengemüse unterstreichen die würzigen Garrigue-Noten und die saftige Frucht des Weins, während die feinen Tannine die Fleischstruktur harmonisch begleiten. Gegrilltes Rindersteak mit Pfeffersauce verstärkt die dunklen Fruchtaromen und sorgt für ein kraftvolles Geschmackserlebnis.

Stand: 10.06.2026 06:01 Uhr