



# SAUTER

WIJNEN



## Clos de l'Abbe Dubois 2021 Côtes du Vivarais AOC

### Kleur

Ferme dieprode kleur met enige transparantie.

### Neus

Opvallend pure vruchtenexpressie gecombineerd met een grote mate van bodemreflectie. Met de neus in het glas wanen we ons in de Zuidelijke Rhône (kruidigheid, rijpe rode vruchten, garrigues), maar tegelijkertijd is de associatie met de Beaujolais daar. Het vuursteenaroma dat we tegenkomen in de beste wijnen uit de Beaujolais, is ook hier present. Uitnodigend en puur.

### Smaak

Sappige, maar opvallend solide en goed gestructureerde aanzet. Meteen de confrontatie met die heerlijk krokante tannines die zijn omgeven door een forse hoeveelheid sap. Ook in de mond die kenmerkende frisse puurheid. Sap, zuren en tannines vormen in deze wijn een perfecte driehoeksverhouding.

### Bodem

De bodem bestaat uit kalkrijke klei met een toplaag van keien en stenen. Al sinds jaar en dag worden de wijngaarden van Domaine du Belvezet behandeld volgens de zogenaamde lutte raisonnée. Een werkwijze die de biologische wijnbouw benadert en waarbij het aantal bestrijdingsmiddelen in de wijngaarden wordt gereduceerd tot een absoluut minimum. De wijngaarden liggen op een hoogte van 350 meter.

### Vinificatie

Klassieke vinificatie op betonnen cuves. De verschillende druivenrassen vergisten afzonderlijk van elkaar. Pas als de basiswijnen gereed zijn, worden de componenten geassembleerd.

### Culinair

Een wijn met kameleontische eigenschappen: koel gedronken (12-14 graden) een perfecte disgenoot van gegrilde vis en smeuvige inktvis. Licht gekoeld (14-16 graden) sluit ie naadloos aan bij lamsvlees van de grill of een rijk gedecoreerde paella. Op kamertemperatuur (16-19 graden) is het dé wijn bij herfst- en winterse stoofgerechten.

### Druif/Druiven

50% Syrah en 50% Grenache.

### Bruikbaar

2024

### Houdbaar

2028

### Alcohol percentage

13,5%

### Inhoud

0,75