

Domaine Roche-Audran Tradition Blanc 2023

RHÔNE | FRANKRIJK



PROFIEL



DOMEIN
Domaine
Roche-Audran



SERVEER T°
8-10°C



WIJNBOUW
Biodynamisch



DRUIVEN
Grenache Blanc, Viognier,
Clairette en Bourboulenc



GLAS
Riedel Chardonnay



DRINKVENSTER
2025

STIJL



FRAÎCHEUR

BODY

MINERAAL

COMPLEX

FUNKY

FOOD



FOODPAIRING

ZALM

TONIJN

SUSHI

MOSSELEN



KAAS

COMTÉ



BITTERTJE

CITRUS

POMPELMOES

VERS GRAS

VENKEL

SINAAS

KAMPERFOELIE

OPBOUWENDE
ZUREN

the best grapes
bottled for you



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De oogst en het bottelen volgen de kosmische ritmes. Het betreft dan ook een biodynamische wijn waarbij geen chemische additieven worden toegevoegd. Dit is de 2e wijn van César en profiteert mee van het harde werk dat in die eerste cuvée wordt gestoken. De druiven worden na de pluk in kleine boxen van 10 kg naar de wijnmakerij getransporteerd en worden daar na de persing deels in vaten (1/3) en deels in inox tanks (2/3) gedaan waar een lange fermentatie plaatsvindt aan een constante temperatuur van 15 °C en dit gedurende 9 à 10 maanden. Door deze techniek worden de smaken van het terroir en de mineraliteit behouden. Op het einde van de fermentatie gebeurt een bâtonnage die de wijn wat meer kracht geeft.



WIJNGAARD

De biodynamisch geteelde druiven komen van hoog gelegen wijngaarden. De bodem bestaat voornamelijk uit graniet die door een natuurlijke evolutie en erosie is geëvolueerd naar een zandige bodem met een goede waterdoorlaatbaarheid. Er staan zo'n 5,000 ranken per hectare.

WIJNBOUWER: DOMAINE ROCHE-AUDRAN

In het bosrijke en golvende landschap waar het riviertje L'Aigue de scheiding vormt tussen de Vaucluse en Drôme vinden we Domaine Roche-Audran. De huidige eigenaar is Vincent Rochette die het in 1998 overnam en zo de 5e generatie wijnbouwer werd. Ze bewerken drie terroirs: Vaison La Romaine, Châteauneuf-du-Pape en Visan die over 35 hectare wijngaarden zijn uitgespreid. Op hun grootste wijngaard in Buisson vind je Carignan, Mourvèdre en Grenache stokken die tussen de 50 en 100 jaar oud zijn. Het domein heeft twee hoofdoelstellingen: de authenticiteit en de expressie van het terroir maximaal in hun wijnen laten weerspiegelen. Ze hechten veel belang aan het biodynamische aspect van de wijnbouw: de wijnranken vinden hun energie om te groeien en om uiteindelijk rijpe druiven voort te brengen uit de synergie die ontstaat uit het kosmisch ballet: de stand van de zon, de maan, de planeten... De traditionele landbouw (en wijnbouw) zorgt voor een snelle uitputting van de bodem en dit leidt tot het gebruik van kunstmest en allerlei bestrijdingsmiddelen. Dit scenario wil Vincent dus absoluut vermijden. Bij de biodynamische en levendige wijnen van Domaine Roche-Audran komen de termen kruidig, floraal, mineraal, rond en sappig spontaan in je op en dat resulteert steeds in een fijn glas wijn!

LOCATIE



LAND
Frankrijk

REGIO
Rhône

APPELLATIE
Côtes du Rhône



KLIMAAT
Mediterraan met hete en droge zomers

