



Domaine Roche-Audran César Blanc 2022

RHÔNE | FRANKRIJK

PROFIEL



DOMEIN
Domaine
Roche-Audran



SERVEER T°
9-11°C



WIJNBOUW
Biodynamisch



DRUIVEN
Grenache Blanc, Viognier



GLAS
Riedel Chardonnay



DRINKVENSTER
2028

STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

VIS

WIT VLEES



KAAS

COMTÉ



TIKKELTJE
GESTOOFD

KUMQUAT

APPEL

MEIKLOKJE

HOUT

SINAASAPPEL

GRAS

GEROOSTERD

VERS
GEMAAID

ZESTE VAN

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. De druiven worden na de pluk in kleine boxen van 10 kg naar de wijnmakerij getransporteerd. Na de persing volgt een lange fermentatie van 7 tot 9 maanden in demi-muids en in eiken vaten, en dit aan een constante temperatuur van 15 °C. Door deze techniek worden de smaken van het terroir en de mineraliteit behouden. Na de fermentatie volgt een bâtonnage die de wijn krachtiger maakt en die ook de rijke aroma's naar boven laat komen.



WIJNGAARD

De druiven komen van het Buisson terroir op een heuvel ten noorden van Rasteau en Cairanne op een hoogte van 180 tot 250m met een noordoost/noordwest oriëntatie. Deze ligging zorgt voor de mineraliteit en de frisheid in de wijn. De bodem is zeer complex en bestaat uit klei en kalk die bedekt is met kiezelstenen van een maritieme en alluviale origine. De rijke en diverse vegetatie rond de wijngaard waarvan 3 hectare wordt gebruikt voor de César draagt bij aan de complexiteit van de wijnen. De stokken zijn 20 à 30 jaar oud en geven een rendement van 30 hl per hectare. Er wordt op een biodynamische manier aan wijnbouw gedaan, dus zonder het gebruik van pesticiden en herbiciden.

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 hoofdobjectieven: 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

