



Domaine Santa Duc Côtes du Rhône Le Serre du Rieu

Filosofi:	Biodynamisk
Sertifisering:	Demeter
Druetyper:	Clairette, Bourboulenc
Opprinnelse:	Côtes du Rhône, Sør-Rhône

Fra en 50 år gammel parsell plantet med hovedsaklig Clairette på sandholdig jordsmonn i Roaix. Direkte pressing av hele klaser til en miks av 600 liters fat og amfora hvor mosten gjærer spontant, uten temperaturkontroll og med daglig omrøring. Modnet 10 måneder i en kombinasjon av brukte Stockinger-fat, 36 hl, brukte 600 liters fat og i amfora på 8 hl. Tappet uten ytterligere klaring og uten filtrering.

Varenummer:	14645001
Volum:	0,75 l



Domaine Santa Duc er en familieeiendom på totalt 26 hektar, hvorav halvparten i appellasjonen Gigondas hvor familien bor og jobber. Vinmarkene består av gamle vinstokker som gir moderat utbytte, men høy kvalitet, og et variert jordsmonn som gjør at familien lager flere ulike enkeltterroirviner. Yves og Benjamin (bildet) er hhv 5. og 6. generasjon vindyrker på huset og ønsker å lage lavekstraherte, kompleks og transparente viner fra biodynamisk jordbruk, naturlig vinmaking og lang, naturlig stabilisering på store fat og amfora.