

INFO

Vinens Navn: Saint Jean du Barroux La Pierre Noire

Producent: Domaine Saint Jean du Barroux, Philippe Gimel

Område/Land: Ventoux, Rhone, Frankrig

Drue(r): Grenache (85%) Syrah (15%)

Vinfremstilling: Der høstes manuelt og afstilles 80%, fermenteringen varer 15-18 dage, vinen lagrer efterfølgende på cement eller emaljerede tanke i 24-27 mdr.

Jordbundsforhold: Kalksten og ler.

Ha. udbytte: 15hl pr. ha

Alkohol: 15%

Producentens web: www.saintjeandubarroux.fr

Yderligere information:

Et ord der beskriver Philippe Gimel er "passioneret". Kendskabet til vinene, jordbunden og fremstillingen er meget stor og kyndig. Et tidligere job som ønolog på Chateau Beaucastel og La Janasse sætter tydelige spor i ens kommende vinkarriere.

Domænet råder over i alt 28 ha med vinstokke. Vinmarkerne er beliggende i 300-400 meters højde mellem de to berømte bjerge Dentelles de Montmirail og Mont Ventoux og vinstokkenes gennemsnitsalder er 25 år. Placeringen på skråningerne giver et ideelt klima med kulde, sollys og den berømte mistral. Undergrunden er meget stenet Oligocène fra tertiærtiden, en meget kompleks men utrolig fattig undergrund. Der tages meget hensyn til flora og fauna, og der benyttes kun organisk gødning og ukrudtsmiddel.

