

# Côtes du Rhône Coudoulet rouge

## Domaine Élodie Jaume

De [Coudoulet Côtes du Rhône Rouge](#) van [Domaine Élodie Jaume](#) is een biodynamische blend van Grenache, Mourvèdre en Syrah van oude wijnstokken op klei- en kalksteenrijke terrassen.

Deze wijn biedt een sappige structuur, met kruidige en fruitige tonen, en behoudt elegantie en frisheid dankzij rijping in betonnen vaten. Perfect voor liefhebbers van krachtige, toch verfijnde Rhône-wijnen.

Druivensoorten: Grenache / Garnacha, Mourvèdre, Syrah

Herkomst: Chemin Jaumes de Cabrières, 84100 Orange, Rhône, Frankrijk

### LOCATIE

Perceel ligt in het Coudoulet Est *lieu-dit*, in de gemeente Orange.

### OPPERVLAKTE

15 hectare.

### BODEM

Terrasse du Würm ancien (Quartair) met rolkeien, bestaande uit klei en kalksteen.

*Terrasse du Würm* ancien verwijst naar een type geologisch terras dat dateert uit het Würm-glaciaal. Dit is de laatste ijstijd van het Quartair tijdperk, ongeveer 115.000 tot 11.700 jaar geleden. Dit type terras is ontstaan door afzettingen die zijn achtergelaten door gletsjers en rivieren. Het bevat vaak een mix van rolkeien, klei en kalksteen.

In de wijnbouw zijn deze terrassen waardevol vanwege hun uitstekende drainage door de kiezels en de minerale rijkdom van klei- en kalkafzettingen. Samen dragen ze bij aan de complexiteit en structuur van de wijnen. In de Rhône-vallei, waar deze afzettingen vaak voorkomen, staan ze bekend om het verbeteren van de rijping van druiven en het versterken van de terroir-expressie in de wijn.



#### TEELTMETHODE

Ecocert-gecertificeerd biologisch en Demeter-gecertificeerd biodynamisch.

#### LEEFTIJD VAN DE WIJNSTOKKEN

Gemiddeld 35 jaar.

#### OOGST & VINIFICATIE

De druiven worden handmatig geplukt in kratten en gesorteerd in de wijngaard, gevolgd door een tweede sortering op de tafel in de kelder. Koude maceratie bij 18-20°C. Gisting in betonnen vaten gedurende 15 tot 20 dagen met dagelijkse overpompingsen. Inheemse gisten. De druivensoorten vergisten apart en worden gemengd net na de malolactische gisting.

#### RIJPING

7 maanden in betonnen vaten. Niet geklaard en ongefilterd bij het bottelen.

## Herkomst

