



Domaine de la Citadelle

DOMAINE DE LA CITADELLE

Lubéron



Dit domein, gelegen in het nationaal park van de Lubéron, is sinds 1980 eigendom van Yves Rousset-Rouard. Hij heeft al zijn passie en krachten gestoken in de wijngaarden om grootse wijnen te kunnen creëren. Sinds enige jaren wordt hij bijgestaan door zijn zoon Alexis alsmede oenoloog Noël Rabot. De ontwikkeling van de kwaliteit van hun wijnen is inmiddels de internationale wijnpers ook opgevallen. Domaine de la Citadelle wordt alom genoemd als één van de beste producenten in dit gebied.

Le Châtaignier Blanc 2010

48% Clairette, 16% Grenache Blanc, 18% Ugni-blanc, 18% Rolle

De meeste druiven worden met de hand geplukt. Na de assemblage wordt de wijn gedurende tenminste 3 maanden op de lie gelagerd.

De wijn heeft een overweldigend bouquet van citrusfruit. De smaak is zeer verfrissend en vol exotisch fruit.

Serveertemperatuur 9° - 12°

Wijn en spijs: forel, zalm met Hollandaise saus of als aperitief.



Chardonnay de la Citadelle 2009 (Vin de Pays de Vaucluse)

100% Chardonnay

Van deze bijzondere Chardonnay worden slechts 2500 flessen per jaar geproduceerd.

De fermentatie vindt plaats in rvs-vaten, de wijn wordt vervolgens gedurende enige maanden op de lie gelagerd.

De wijn heeft een bouquet van witte bloemen en een frisse smaak met hints van meloen en mango.

Serveertemperatuur 9° - 12°

Wijn en spijs: wit vlees en Comté.



Les Artèmes Blanc 2010

30% Roussane, 30% Grenache Blanc, 30% Clairette, 10% Marsanne

De druiven worden met de hand geplukt van telkens dezelfde drie percelen plus de marsanne die in 2002 geplant is. De wijn wordt op de lie gelagerd tot aan de botteling.

De neus geeft bloemen en peer. De smaak is vol en rond met tonen van meloen en peer en een aangenaam Citroentje in de afdronk.

Serveertemperatuur: 10° - 12°

Bewaarcapaciteit: 5 tot 6 jaar

Wijn en spijs: zoetwatervis, orgaanvlees, gerechten met truffel.



Viognier de la Citadelle 2010 (Vin de Pays de Vaucluse)

100% Viognier

De druiven worden grotendeels met de hand geplukt. De fermentatie vindt plaats in rvs-vaten, de wijn wordt vervolgens gedurende 5 maanden op de lie gelagerd.

De wijn heeft een aromatische neus van bloemen en geel fruit en een frisse smaak met hints van perzik en meloen. Kortom een Viognier zoals Viognier hoort te zijn en die zich kan meten met zijn soortgenoten uit Condrieu.

Serveertemperatuur 9° - 12°

Wijn en spijs: verfijnde gerechten zoals -koude- kreeftgerechten, tarbot of heilbot en zwezerik!



Gouverneur St Auban Blanc 2008 (Vin de Pays de Vaucluse)

40% Viognier, 40% Roussane, 20% Chardonnay

De druiven worden met de hand geoogst met een zeer laag rendement. De totale productie bedraagt slechts 2500 flessen.

De fermentatie vindt plaats in kleine houten vaten waarvan één vierde nieuw, de wijn wordt hierin vervolgens nog gedurende tenminste 9 maanden op de lie gelagerd.

De wijn heeft een aromatische neus van geel fruit met lichte houttonen en een frisse smaak met hints van citrus, meloen en kruiden. Een unieke wijn van grote klasse.

Serveertemperatuur 11° - 13°

Wijn en spijs: verfijnde visgerechten met saus of stilletjes van genieten op de bank.



Le Châtaignier Rosé 2010

32% Cinsault 26% Syrah, 22% Grenache, 6% Carignan, 12% Mourvèdre

Deze wijn wordt gemaakt van de jongere stokken in de wijngaarden. Een deel van de druiven wordt eerst gekneusd (saignée-methode) en het andere deel direct geperst.

De neus is vol bessen en aardbeien. In de mond proeft men wederom rood fruit en een prettige "bite" op het eind die voor rekening komt van de Mourvèdre.

Serveertemperatuur: 10° - 12°

Wijn en spijs: salades, ratatouille, aioli of gewoon als frisse zomerwijn.



Le Merlot 2009 (Vin de Pays de Vaucluse)

100% Merlot

Net als de andere cepage-wijnen van dit domaine is deze merlot niet zozeer op de druif maar meer op het terroir gevinifieerd.

Naast de bramen en pruimen proeft men de kruiden uit de Lubéron.

Een bijzonder prettige en originele wijn.

Serveertemperatuur: 14° - 16°

Wijn en spijs: Gevogelte; duif, kwartel, parelhoen of coq au vin.



Le Châtaignier Rouge 2009

30% Syrah, 30% Grenache, 30% Carignan, 10% Mourvèdre

Deze wijn wordt gemaakt van de jongere stokken in de wijngaarden en gevinifieerd in RVS-tanks.

De neus is vol bessen. In de mond proeft men wederom donker fruit met opvallend veel diepgang en lengte.

Serveertemperatuur: 15° - 17°

Wijn en spijs: rood vlees en pastas, maar ook tapas of mezze of om gewoon zo van te genieten.



Les Artèmes Rouge 2007

50% Syrah, 40% Grenache, 10% Carignan

De druiven worden met de hand geplukt van geselecteerde percelen met stokken van tenminste 20 jaar oud. Een deel van de wijn wordt gedurende 12 maanden gelagerd op oudere vaten.

De neus geeft bramen en kruiden. De smaak van zwart fruit is vol en lang met een subtiel pepertje in de afdronk.

Serveertemperatuur: 15° -17°

Bewaarcapaciteit: tenminste 8 tot 10 jaar

Wijn en spijs: ideaal bij gegrild wild.

Ook verkrijgbaar in magnum !



Gouverneur St Auban Rouge 2006

70% Syrah, 30% Grenache (vieilles vignes)

De druiven worden met de hand geplukt van de oudste stokken op het hoogstgelegen deel van het domein. Na de gisting wordt de wijn gedurende 12 maanden in barriques gelagerd.

De neus is overweldigend en geeft kruiden en rood fruit. De smaak van donker fruit met subtiele houttonen is vol en lang. Deze wijn begint nu op dronk te komen, maar we adviseren hem te decanteren om er optimaal van te genieten.

Serveertemperatuur: 16° -18°

Bewaarcapaciteit: tot 15 jaar

Wijn en spijs: bij deze topwijn in de stijl van de klassieke wijnen uit Hermitage en Chateauneuf-du-Pape horen klassiekers uit de Franse keuken zoals; gigot de chevreuil grand veneur en canard à l'orange of bijvoorbeeld fazant!

Ook verkrijgbaar in magnum !

