



**Saint Jean Du Barroux**

*La Montagne AOC*



, 750 ml



France,



9910211068



,,

Alkoholgehalt:

0,0 %

## Food recommendations

from Christoph Raffelt

Gegrillter Seeteufel und Fenchel mit einer Reduktion von Anisée und  
wildem Thymian (Fisch)

Heilbutt in Walnusskruste (Fisch)

Bourride (Fisch)



# Tasting review

by Christoph Raffelt on 07.04.2025

## Informationen zum Wein

Grenache Blanc, Clairette und Bourboulenc von über 50 Jahre alten Reben wurden von Philippe Gimel für diesen weißen *Ventoux* genutzt, der sich wie ein weißer *Châteauneuf-du-Pape* präsentiert. Gerade einmal 15 hl/ha wurden für die Cuvée gelesen, dessen Reben recht hoch am Mont Ventoux stehen. Vergoren und ausgebaut wurde der Wein im Edelstahl. In der Jugend findet sich noch Frucht, danach Würze. Laut Philippe sollte der Wein locker 20 Jahre reifen können.

## Farbe

intensives Strohgelb

## Nase

Der 2022er *La Montagne* ist ein duftiger südlicher Weißwein, der elegant und schmackhaft wirkt. Er erinnert in der Nase an weiße Blüten, reife Birnen mit Vanille, etwas Orangencreme und eine herbe Note von Grapefruitschalen und Anis. Reife und Frische zu gleichen Anteilen scheinen hier die Devise zu sein.

## Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich der 2022er *La Montagne* als runder, seidiger, charmanter weißer Rhône-Wein, der eine Melange aus Frucht, Gewürzen, Kräutern und Gestein bietet. Die Cuvée hat Körper, ist aber nicht opulent. Sie verbindet reife weißfleischige Früchte mit Anis und Fenchelsaat und zeigt eine feine Salzigkeit im langen Finale.