

Štekar wines

Štekar se situe dans la région de Goriška Brda en Slovénie proche de la frontière italienne.

Les vins de Jure Štekar wines ont été les premiers vins à être certifiés Bio (KON CERT) dans la région de Goriška Brda en 2009.

Les vignes sont "traitées" avec un mix de méthodes ancestrales, appliquées avant l'arrivée des produits chimiques dans le monde du vin, et des méthodes beaucoup plus modernes telles des préparations à base d'algues, de micro-organismes voire d'extraits de carottes. La fertilité des sols est maintenue grâce à un paillage fréquent et à la tonte d'herbe.

La fermentation est spontanée (pas d'ajout de levures sélectionnées). L'ajout de sulfites n'est pratiqué qu'en cas de nécessité. Les vins ne sont pas filtrés ce qui peut donner un vin un peu trouble au visuel mais c'est aussi une protection contre l'oxydation.

Vous l'aurez compris par ces quelques explications un peu plus techniques qu'à l'accoutumée, les vins de Jure sont des vins autant "nature" que possible. Néanmoins, nous ne vous proposons pas de vins au goût "nature". Un peu d'aération peut parfois être nécessaire mais vous serez surpris par la qualité et la propreté des vins de Jure.



Promo -10% à l'achat de 6 bouteilles du domaine (mixtes ou non)

Promo -15% à l'achat de 12 bouteilles du domaine (mixtes ou non)

Oliver Rebula 2022

Cépage : Rebula

Macération du raisin pendant 8 heures. Fermentation après macération des raisins en cuve inox. Ensuite, le vin est transféré en barrique de 500 litres pendant 8 à 10 mois avant la mise en bouteille. Vin plein de fruit, à la minéralité bien marquée. Notes de pierre à fusil et citron. En bouche, un vin fruité, assez rond, minéral avec la juste acidité. Belle longueur.

Prix : 16,35 €

Oliver Red 2022

Cépages : 50% Merlot – 50% Cabernet

Macération du raisin pendant 2 jours. Fermentation après macération des raisins en cuve inox. Ensuite, le vin est transféré en barrique de 500 litres pendant 8 à 10 mois avant la mise en bouteille. Beau mix entre fruits noirs et épices. En bouche, un vin sur le fruit, idéal pour un apéritif gourmand, de la charcuterie ou une grillade.

Prix : 16,35 €

Sivi Pinot 2023

Cépage : Pinot Gris

Macération du raisin pendant 14 jours. Fermentation après macération des raisins en cuve inox. Ensuite, le vin est transféré en barrique de 500 litres pendant 8 à 10 mois avant la mise en bouteille. Vin à la couleur orangée au caractère bien trempé. Notes de pêches, poire et melon. Très belle minéralité pour ce vin macéré.

Prix : 23,15 €

Malvazija 2022

Cépage : Malvazija

Macération du raisin pendant 14 jours. Fermentation après macération des raisins en cuve inox. Ensuite, le vin est transféré en barrique de 500 litres pendant 8 à 10 mois avant la mise en bouteille. Vin à la couleur orangée au caractère bien trempé. Notes de fruits blancs, acacia. Bel équilibre entre acidité et rondeur. Superbe finale.

Prix : 23,15 €