

FAKTA

Alkoholfri
Drue(r): 20% Cinsault, 80% Grenache Noir
Lagring: 3 mdr. på tank
Alkohol: 0.0%
Syreindhold: 3 g/L
Restsukker: 20 g/L
Skruelåg: Ja
Varenummer: 02523232435



2024 MONT ROSE, ROSE ZERO

0,0 Alkoholfri, Domaine de Montrose

Distriktet

Grundlæggende findes der to typer alkoholfrie vine (lavet på druer), nemlig den, hvor man ved en såkaldt "vacuum-dealkoholiserings" teknik fjerner alkoholen fra en gæret vin, og den hvor man macererer druerne uden gæring. I begge tilfælde er kvaliteten af de anvendte druer afgørende for det færdige resultat.

- Mange mener, at dealkoholiserings-teknikken giver alkoholfrie vine, der minder mest om en "almindelig" vin, og hvor den oprindelige karakter stor set er uændret. Teknikken foregår ved lav temperatur og fjerner hverken aroma, smag, bobler eller de gavnlige vitaminer og polyfenoler fra vinen. Ved at fjerne alkoholen sænker man samtidigt indholdet af kalorier fra 70 kcal. for 10 cl. vin til ca. 18 kcal. for 10 cl. alkoholfri vin. Da boblerne i en mousserende vin forbliver, behøver man ikke at tilsætte kulsyre for at bevare den brusende stil. Bemærk, at EU-lovgivning forbyder, at dealkoholiserede vine bærer øko mærkatet til trods for, at vinen evt. er baseret på økologiske druer.

- Macerations-teknikken: Efter en afstilkning og en skånsom knusning af druerne bliver de maceret køligt (4°C) med deres skind i nogle timer, for at opnå maksimal ekstraktion af aroma, smag, polyfenoler, anthocyaniner, tanniner, resveratrol og mineraler. Derefter bliver druerne presset, og mosten bliver enten aftappet uden gæring, eller modnet køligt (for at undgå gæring) på neutrale beholdere. Nogle producenter har deres egen opskrift for at give "vinen" mere fylde, fedme eller aromatisk kompleksitet, ved fx tilsætning af druekerner eller modning på træfade. For at opnå en "sparkling"-effekt for disse vine, er man nødt til at tilsætte kulsyre inden aftapning.

Producenten

Domaine de Montrose i det sydfranske Languedoc-område, Côtes-de-Thongue, ligger på toppen af en skråning ("mont" på fransk) over landsbyen Valros ("rosernes dal"), som dermed forklarer dets smukke navn. Biodiversitet er ikke et tomt ord her, idet både ejendommen og de ca. 85 ha. vinmarker er omgivet af småkove, krat og mandeltræer, som sikrer et "terroir", der også er med til at give vinene deres fornemme struktur og kompleksitet.

Bernard Coste og sønnen Olivier dyrker deres vinmarker efter forskrifterne i "Agriculture Raisonnée" (integreret landbrug), og huset er HVE 3-certificeret. Al gødning er således organisk fra bl.a. egen kompost, hvor man integrerer en del af druemasken fra presningen. Når det er nødvendigt, fjerner man ukrudtet mekanisk og ikke med kemiske produkter, og kun miljøvenlige bekæmpelsesmidler bruges ved sygdomsangreb.

Vinene fra Domaine de Montrose er stilistisk i familie med de lidt fornemmere vine fra Provence, og er således glimrende alternativer, da de samtidigt har et meget attraktivt forhold mellem pris og kvalitet.

Produktet

Zero er sammensat af to klassiske druer for Languedoc: Grenache Noir (80%) og Cinsault (20%), som vinificeres separat og med samme omhu, som husets øvrige rosévine. De gennemgår en kort skindmacerering for at opnå en sart roséfarve og en optimal frugt- og aromaekstrakt. Derefter bliver druerne presset, og mosten bliver gæret køligt (15-18°C). Efter gæringen bliver de to vine sammensat og gennemgår herefter en såkaldt "vacuum-dealkoholiserings"-teknik, hvor man fjerner alkoholen fra den gærede vin. Aftapningen foregår umiddelbart efter.

Vinen har en blank, lys pink farve. Sammensætningen af druesorten Grenache Noir, som giver saft, frugt og fylde, harmonerer fint med Cinsault, som tilfører finesse, bid og lækre nuancer af roser og tyttebær, men også federe toner af mandler og friske hasselnødder. En charmerende, umiddelbar, aromatisk og frugtlig, halvtør rosé.

Dens gode struktur gør vinen perfekt til gastronomien, fx sammen med salater, skaldyr, sushi, fisk, fjerkræ eller med sydlandske eller asiatiske, sammenkogte retter med grøntsager eller kød. Den er ligesom født til et lille glas i utide, til cykelturen eller til en kold buffet.

