



FAKTA

Hvidvin

Land: Frankrig

Område: Provence

Drue(r): 30% Rolle (Vermentino), 70% Sémillon

Lagring: Ståltank

Alkohol: 0.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 01120022035

Anbefales til:



2020 CLOS MIREILLE BLANC

Cotes de Provence, Domaines Ott

Distriktet

AOP Côtes de Provence breder sig over en stor del af Provence området i Var- og Bouches-du-Rhône departementerne samt en lille enklave i Alpes-Maritimes departementet. Kun 20.000 ha. ganske nøje definerede vinmarker hører til i denne meget populære klassifikation, som er mest kendt for sine rosévine. Provence er helt klart et af de ældste vindyrkningsområder i Frankrig, idet grækerne allerede dyrkede vin her ca. 600 år f. Kr.

Distriktets milde klima, påvirkningen af Middelhavet, begrænsede regnmængder (bortset fra efteråret, hvor der kan dannes en del tordenbyger) samt lokale jordbundsforhold med aflejringer af sandsten, kalk og sand, giver perfekte forhold til vindyrkning. Ikke mindre end ca. 45 kooperativer og 370 private vinhuse producerer vine i Côtes de Provence, hovedsageligt på Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Tibouren, Syrah for de røde og rosé'er samt Clairette, Rolle (Vermentino) og Ugni Blanc for de hvide.

Producenten

Domaines Ott består af tre forskellige og selvstændige ejendomme: Château Romassan i AOP Bandol samt Château de Selle og Clos Mireille i AOP Côtes de Provence. Vi tilbyder med stor fornøjelse vinene fra alle tre ejendomme. Allerede i 1912, da Marcel Ott overtog ansvaret for familiens dengang to slotte udviste han stor respekt for naturen og sine medmennesker med følgende mantra: ” Alt som er tilsat jorden eller vinen ender i forbrugers krop. Ingen bør lege med andre folks helbred ”. I praksis betød hans overbevisning, at man fx udelukkende skulle bruge organisk gødning på vinmarkerne og at man skulle gære vinen med druernes egne naturlige gærceller samt modne vinen på træfade.

I 2004 overtog Champagne Louis Roederer hovedparten af Domaines Ott - dels for at sikre firmaet en langsigtet fremtid, dels for at fastholde positionen som den mest prestigøse producent i Provence. I dag er vinmarkerne dyrket efter biodynamiske principper med brug af naturlig gødning og produkter, som er godkendte til økologisk dyrkning. Mellem vinrækkerne får græs, blomster og vilde planter lov til at vokse og er med til at opretholde den rette biologiske balance i jorden.

Produktet

Clos Mireille ligger i den sydlige del af Var-departementet, tæt ved Middelhavet. Undergrunden af skiffer og ler - som tilbageholder varmen - og indflydelsen fra det nærliggende hav, giver en ganske særlig ”terroir”. Udtrykket ”Blanc de Blanc” bruges, når en hvidvin laves på hvide druer, noget som ofte giver mere delikate og frugtrige vine. På Clos Mireilles bruger man druesorterne Sémillon (70%) og Rolle til hvidvinen.

Clos Mireille Blanc de Blancs er en meget kompleks hvidvin, som både i duften og i smagen byder på et væld af nuancer: Vilde blomster, hvide ferskner, kirsebærsten, mandler, citrusskal, anis og krydderier. Det er en tør og elegant vin, men samtidig ren, sprød, med eksotiske toner af citrusfrugter og honning i eftersmagen. Den matcher f.eks. østers, stegt fisk, fisk- eller skaldyrssuppe, og fjerkræ i hvid sauce. Den egner sig også fint som aperitif.



Wine & Spirits
TOP 100
Wineries of 2021

