



FAKTA

Rosé vin

Land: Frankrig

Område: Languedoc

Drue(r): 10% Syrah, 25% Cabernet Sauvignon, 65% Grenache

Lagring: 3 måneder på ståltank

Alkohol: 12.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 02520031952

Anbefales til:



2019 DOMAINE MONTROSE ROSE, IGP Côtes-de-Thongue

Distriktet

Côtes de Thongue er klassificeret som IGP (Indication Géographique Protégée – Frankrigs tidligere Vin de Pays klassifikation). Det ligger i Languedoc, mellem byerne Béziers og Pézenas og samler vinmarker fra 14 landsbyer. Distriktets vinhistorie går helt tilbage til grækerne og romerne, men det er først efter 1970'erne – med bl.a. anvendelse af bedre tilpassede druesorter og nye kloner – at en ny generation af vinbønder seriøst begyndte at placere området på vinkortet.

De vigtigste druer i området er Cabernet, Merlot, Carignan Noir, Syrah (rouge og rosé), Pinot Noir, Grenache (rouge et rosé), Sauvignon, Chardonnay, Cinsault, Tempranillo, Mourvèdre, Muscat Petits Grains og Viognier. Jordbundsforholdene varierer meget i Côtes de Thongue, dog med dominans af mergel, ler og stenaflejringer. Klimaet er til gengæld ret ensartet, med mange soltimer, men også med en god vindafkøling fra Middelhavet, som giver sunde og optimal modne druer.

Producenten

Domaine 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 småskove, 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). 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 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

Sammensætningen af druesorterne Grenache (65%) og Syrah (10%), som giver saft, frugt og umiddelbarhed, harmonerer fint med Cabernet Sauvignon-druer, som giver koncentration og rygrad. De tre druesorter vinificeres separat. De gennemgår en kort skindmacerering for at opnå den sarte roséfarve og en optimal frugt- og aromaekstrakt. Derefter bliver druerne presset og mosten bliver gæret køligt (15-18°C) på ståltanke. Efter gæringen bliver de tre forskellige vine sammensat og vinen får lov til at ligge på sit "lie" i ca. 3 måneder på de samme tanke.

Vinen har en flot, brillant, sund, rødlig farve, og allerede i duften finder man charmerende nuancer af røde bær som hindbær, jordbær og en sart aroma af ferskner. Smagen er let og harmonisk, med god balance mellem frugtsødme og friskhed og dejlige, friske, eksotiske krydderier i eftersmagen.

Vinen vil egne sig fint sammen med f.eks. fiskesuppe, skaldyr, sushi, grillet fisk, fjerkræ eller med sydlandske sammenkogte retter lavet med grøntsager eller kød med hvid sauce. Prøv den med en provencalsk "ratatouille". Den er ligesom født til et lille glas i utide, til skovturen eller til en kold buffet.

