DOMAINE MONTROSE

2020 DOMAINE MONTROSE ROSE,

IGP Côtes-de-Thongue

FAKTA

Rosé vin
Land: Frankrig
Område: Languedoc
Drue(r): 10% Syrah, 25% Cabernet Sauvignon, 65% Grenache
Lagring: 3 måneder på ståltank
Alkohol: 12.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 02520032052
Anbefales til:

Distriktet
Languedoc ligger i det sydøstlige Frankrig, med Middelhavet som nabo. Området er et af de mest betydningsfulde vinområder i Frankrig i forhold til produktionsmængde og størrelse, og det har i de seneste år gennemgået en fantastisk udvikling kvalitetsmæssigt. En ny generation af vinproducenter har været dygtige til at udnytte de muligheder, nye vinregler har givet, bl.a. med anvendelse af bedre druesorter, mindre udbytte og mere tilpassede vinificeringsteknikker.

Ud over klassiske AOC/AOP distrikter som fx Côteaux du Languedoc/Languedoc, Corbières, Fitou, Minervois og Faugères, har Languedoc længe været kendt for ikke mindre end ca. 60 beskyttede landområder, såkaldte IGP-distrikter (Indication Geographique Protegée). De var før kendte som Vin de Pays (VdP - landvine), men blev i 2009 lavet om til IGP, samtidig med at man åbnede op for muligheden for at skrive på etiketten, hvilke druesorter man anvender i vinen. IGP Pays d'Oc er et såkaldt "regional IGP" og dækker hele Languedoc (Hérault, Aude og Gard). Gode producenter forstår at udnytte jordbund, klima, druesorter og moderne udstyr til at lave fremragende og karakterfulde vine - ofte til rimelige priser.

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 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.

NATUR · KVALITET · FREMTID · RESPEKT ·

ØSTJYSK VINFORSYNING