



FAKTA

Rosé vin

Drue(r): 15% Rolle (Vermentino), 85% Grenache

Lagring: 95% ståltanke + 5% nye franske fade.

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 02520232235

Anbefales til:



2022 MONT ROSE PRESTIGE, ROSE

IGP Côtes-de-Thongue, Dom. Montrose

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

MONT ROSE Rosé "Prestige" er ejendommens top-rosé og er sammensat af Grenache (85%) og Rolle (15%). Grenache hentes fra vinstokke, som er mere end 50 år gamle og som vokser på højtbeliggende, stenrige terrasser, mens Rolle hentes på brun vulkansk jord på bløde skråninger. De to druesorter vinificeres separat. Grenache og Rolle gennemgår en kort skindmacerering for at opnå den sarte roséfarve og en optimal frugt- og aromaekstrakt. Derefter lader man en del af den farvede most løbe ned af sig selv ("åreladning-teknikken", uden presning) i ståltanke, hvor gæringen starter spontant. Efter gæringen får 95% af vinen lov at ligge på sit "lie" i ca. 3 måneder på de samme tanke, mens resten modnes i samme periode på nye træfade.

Vinen har en flot, brilliant, pink farve. En meget sprød og frugtrig duft afslører nuancer af modne citrusfrugter, granatæbler og en smule kirsebær. Smagen er fyldig og elegant med dybe, modne toner af røde bær og hyben. Vinen har en god balance mellem frugtsødme og friskhed og byder på sarte krydderier i eftersmagen.

Server den til fisk- eller skaldyrretter lavet efter middelhavsskikke, eller til fjerkræ i lys sauce. Den egner sig også fint til et lille glas i utide, til skovturen eller til en kold buffet.



Decanter
90/100 pts

The
WINE
ADVOCATE
90/100 pts