



FAKTA

Rosé vin

Land: Frankrig

Område: Languedoc

Druer(r): 10% Syrah, 15% Grenache

Blanc/Garnacha blanca, 15% Roussanne, 60%

Grenache Noir

Lagring: 5 mdr. på ståltanke og franske træfade.

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 02520431935

Anbefales til:



2019 DOMAINE MONTROSE ROSE 1701

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 stenaflejninger. 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

Med "1701" ønskede Bernard og Olivier at fejre, at familien Coste har lavet vin på slottet fra de samme vinmarker siden netop 1701. Da top-rosévine altid har været ejendommens visitkort, var det naturligt at lave en ganske speciel udgave af denne type vin. Vinen er aftappet på en elegant, klar flaske, specielt kreeret til "1701", med en smuk glasprop.

Rosé "1701" er sammensat af 60% Grenache Noir, 15% Grenache Blanc, 15% Roussanne og 10% Syrah, som hentes på de bedste parceller på højtbeliggende, stenrige terrasser. De grønne druesorter (Grenache Blanc og Roussanne) bliver afstillet og gennemgår en kort skindmaceration inden presning og gæring. Grenache Noir og Syrah bliver afstillet og let knust, og gennemgår en kort skindmaceration for at opnå den sarte roséfarve og en optimal frugt- og aromastrøkt. Derefter presser man skindet fra og flytter mosten til ståltanke, hvor gæringen starter spontant. Efter gæringen og sammenstikningen af vinene fra de forskellige druesorter, bliver en del af vinen modnet i ca. 5 måneder på ståltanke, mens resten modnes i samme periode på nye, franske træfade.

Vinen har en sart blank, pink farve. Duften afslører nuancer af ribs, granatæbler og kirsebær. I smagen er vinen både tør, elegant og kødfuld med komplekse, modne toner af røde bær og hyben samt en god mineralitet sidst i smagen. En meget appetitvækkende og charmerende rosé.

Server den til fiske- eller skaldyreretter eller til kalv og fjerkræ i lys sauce. Den egner sig også fint til et lille glas i utide, til skovturen eller til en kold buffet.



The
WINE
ADVOCATE
90/100 pts