



FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 3-5 mdr. på ståltanke

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Ja

Varenummer: 02523022135



2021 MONT ROSE, CHARDONNAY

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

Chardonnay fra Domaine Montrose er lavet på 100% Chardonnay-druer fra forskellige parceller, hovedsageligt beliggende på hvid ler- og kalkholdig jord, men også på mørk, vulkansk jord. Druerne er vinificeret efter hver parcel. Efter afstikningen gennemgås en kort skindmacerering før presningen. Gæringen foregår køligt (15-18°C) og langsomt på ståltanke for at bevare friskheden og frugt karakteren i vinen. Efter sammenstikningen af de forskellige cuvées, hviler vinen på ståltanke (3-5 måneder) og aftappes løbende i slutningen af vinteren og i begyndelsen af foråret.

Vinen er en meget aromatisk, frugtrig og umiddelbar. I den friske duft finder man nuancer af citrusfrugter og hvide ferskner. I smagen har den en flot struktur og fedme. Sprødheden og finessen vinder til sidst - klassisk for husets hvidvine.

Server den som aperitif, til receptioner og til et måltid med fx fiske- og skaldyrsretter inspireret af det indiske eller asiatiske køkken. Prøv den også til retter med lyst kød og til gratinerede grønsagsretter.