SUD DE FRANCE 1701

DOMAINE DE MONTROSE

Bernard et Olivier Coste

FAKTA

Rødvin
Drue(r): 100% Cinsault
Lagring: 1 Mdr på ståltanke
Alkohol: 11.5%
Syreindhold: 3,01 g/L
Restsukker: 0,7 g/L
Skruelåg: Ja
Varenummer: 02523332435
Anbefales til:

2024 BISOU ROUGE ØKO

IGP Pays d'Oc, Domaine Montrose

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 de 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), og huset er HVE 3-certificeret. 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 de 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
Bisou Rouge er en ”moderne” rødvin som følger tidens trend, der på mange måder hylder letheden og den ukomplicerede stil samt har fokus på, at ”tøjle” alkoholprocenten. Vinen er lavet 100% på Cinsault-druer, som håndhøstes på højtbeliggende marker i Faugères og tidligt på sæsonen, netop for at bevare friskheden og letheden samt et moderat alkoholniveau. Druerne afstilkes inden de skindmacererer i ståltanke i 3 uger ved lav temperatur og med korte ”pump-overs” for at fremme aromaerne. Efter gæringen opholder vinen sig i ståltanke på sit ”lie” i 5-6 måneder inden den aftappes.

Vinen har en klar, lys rubinrød farve. Duften byder på en mangfoldighed af modne og friskplukkede, røde bær, såsom hindbær og ribs foruden et lille fint strejf af Herbes de Provence. Smagen er umiddelbar, let og ren og med lækre frugtnoter. Vinen har samtidig en god struktur og fylde, som gør den perfekt til f.eks. grillet kylling og svinekød, men bestemt også som en fin ledsager til fisk (også gerne grillet). Serveringstemperaturen er (som altid) vigtig, og for Bisou Rouge har Domaine Montrose gjort en ekstra indsats for, at den rette temperatur opnås. På frontetiketten bliver den aftegnede munds farve nemlig blå, når vinen er 12° C., hvilket er den perfekte serveringstemperatur!

NATUR · KVALITET · FREMTID · RESPEKT ·

VINOBLE