MAISON PIERROND

2022 GIGONDAS

Maison Pierrond

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 15% Mourvedre, 85% Grenache
Lagring: 12 Mdr på Franske fade
Alkohol: 15.0%
Syreindhold: 3,14 g/L
Restsukker: 0,47 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03844112235

Distriktet
Vinmarkerne i Gigondas blev anlagt i det 14. århundrede i det bakkede landskab ved foden af den imponerende bjergkæde "Dentelles de Montmirail". Indtil 1956 havde vinstokkene levet i stærk konkurrence med oliventræerne, men samme år ødelagde frosten næsten al vegetation i området, og bønderne måtte derfor se sig om efter nye leveveje og prioriterede dengang vindyrkning. Det har vist sig at være en fornuftig disposition i et område, hvor en stenet undergrund og et solrigt klima giver idéelle betingelser for en perfekt modning af druer. Gigondas opnåede status som Appellation Contrôlée i 1971 og består i dag af ca. 1.191 ha. vinmarker, med 99% rødvine og 1% rosévine.

Vinene i AOC Gigondas er domineret af Grenache (min. 50%), og hvor Syrah og/eller Mourvèdre og Cinsault skal udgøre min. 15%. Ydermere skal disse fire druer tilsammen udgøre min. 90% af vinen. Andre klassiske Côte-du-Rhône rødvinsdruer (bortset fra Carignan) må således max. udgøre 10%. Gigondas-vinene sammenlignes ofte med vinene fra Châteauneuf-du-Pape (hvor Grenache også dominerer), da de ligeledes besidder den samme overbevisende kraft og karakterfuldhed foruden et betydeligt lagringspotentiale. Pga. de højere beliggende marker vil modningsperioden dog oftest være længere i Gigondas, hvorfor vinene herfra typisk er mere aromafyldte og har en højere syreprofil. Alle disse kvaliteter, samt det faktum at flere producenter i området producerer en konstant høj kvalitet, gør, at Gigondas i dag regnes som en af Frankrigs store vine.

Producenten
Maison Pierrond står bag produktionen af rige og smagfulde vine fra de sydfranske regioner, Rhône og Languedoc. Huset vægter kvalitet højt og sætter en ære i at lave vine med det helt rette middelhavstwist. Vine som er værdige repræsentanter for deres respektive distrikter, og hvor forholdet mellem pris og kvalitet er meget favorabel.

Teamet hos Maison Pierrond udvælger nøje de rette druesammensætninger, og arbejder primært med sorterne Grenache, Syrah, Mourvèdre og Carignan, som hver især tilfører vinene frugtighed, charme og struktur.

Produktet
Gigondas fra Maison Pierrond er lavet på 85% Grenache og 15% Mourvèdre, som kommer fra gamle vinstokke, der er dyrket på højtbeliggende marker, hvilket tilfører en dejlig friskhed til vinen.

Vinen er gæret på temperaturregulerede rustfrie ståltanke ved hjælp af druernes egne gærstammer og gennemgår derefter en malolaktisk gæring. Inden aftapning modner vinen i 12 måneder på 600 liters træfade.

I glasset fremstår vinen med en flot og intens rubinrød farve. Duften byder på delikate og komplekse nuancer af mørke kirsebær, vilde jordbær, lakrids samt subtile noter af rosmarin og timian. Smagen er frisk med rigtig god fylde og en bemærkelsesværdig dybde, og den harmoniske eftersmag afslutter med rigtig fin længde.

En på alle måder herlig Gigondas, der vil være perfekt til grillet rødt kød, ikke mindst rosmarinmarineret lam. Serveres ved 15-16 °C.

VINOBLE