



DOMAINE DE MONTROSE

Bernard et Olivier Coste

FAKTA

Mousseux

Drue(r): 20% Pinot Noir, 30% Chenin Blanc, 50% Chardonnay

Lagring: 15 mdr. på gærresterne

Alkohol: 12.0%

Syreindhold: 3,57 g/L

Restsukker: 5,21 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 02521330035

Anbefales til:



CREMANT DE LIMOUX BRUT ROSE MONT ROSE

Domaine de Montrose

Distriktet

Vindistriktet Limoux er en del af Languedoc i Sydfrankrig og ligger umiddelbart syd for byen Carcassonne. Området er det højest-beliggende i Languedoc, og dermed har det varme Middelhav mindre klimatisk indflydelse her end det har i nogen anden Languedoc-appellation. Til gengæld formår de kølige vinde fra Atlanterhavet så at have en afkølede betydning, hvilket generelt giver et klima med varme dage og kølige nætter - ideelle forhold for modning af druer, der giver friske vine med god syrebalance.

Historisk set er området mest kendt for sine mousserende AOC/AOP-vine (Blanquette de Limoux, Limoux Méthode Ancestrale og Crémant de Limoux) og for sine hvidvine (Limoux Blanc AOC/AOP). Blandt de mest anvendte druesorter til disse vine er områdets lokale hvidvinsdrue, Mauzac, men også Chardonnay, Chenin Blanc og Pinot Noir (Crémant). Ifølge lokale påstande skulle det være benediktinermunke fra områdets kloster, Saint-Hilaire, som i 1531 lavede verdens første mousserende vin, men sikkert er det under alle omstændigheder, at Limoux er kendt for at være et af de første områder i verden, hvor man har produceret mousserende vine - endda før Champagne.

Fra og med årgang 2004 har man også produceret rødvine under AOC/AOP Limoux Rouge, og hvor Merlot-druen skal udgøre mellem 50% og 70% af vinen. Grenache, Syrah, Malbec (Cot) skal tilsammen udgøre mindst 30% og Cabernet Sauvignon/Franc må gerne indgå med op til 20%. Bemærk, at i Limoux kan druesorten Pinot Noir kun bruges til Crémant de Limoux eller til IGP-rødvine.

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 småkove, 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

Crémant de Limoux Brut Rosé fra Domaine Montrose er sammensat af 50% Chardonnay, 30% Chenin Blanc og 20% Pinot Noir som høstes manuelt på en mark, hvor jordbunden overvejende er sammensat af ler, kalksten og grus, hvilket er perfekt til produktion af friske og karakterfulde vine med god syre. Druerne sorteres (yderligere) ved ankomsten til kælderen, så kun de bedste druer anvendes, og en skånsom presning iværksættes. Gæringen foregår køligt i ståltanke, og når den efterfølgende 2. gæring på flaske (Méthode Traditionnelle) er overstået, lagrer vinen på gærresterne i 15 mdr. (kravet er min. 12 mdr.).

Vinen har en flot og lys pink farve med små, livlige og vedvarende bobler. Duften byder på harmoniske og delikate aromaer af citrus og modne, røde bær samt fine florale noter. Smagen er tør, frisk, ren og med god syre som fint suppleres af mere cremede nuancer samt diskrete noter af toast og mineralitet.

Serveres ved 7-8°C som aperitif eller til retter med fisk og skaldyr.



VINOBLE