



FAKTA

Rosé vin

Drue(r): 30% Gamay, 70% Grolleau Noir/Gris

Lagring: -

Alkohol: 10.5%

Syreindhold: 3,5 g/L

Restsukker: 14 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 01303732435

Anbefales til:



2024 ROSE D'ANJOU

Château de la Roulerie

Distriktet

Vintraditionen i Loire går helt tilbage til 1100-tallet, hvor vinene nærmest havde monopol ved det franske og engelske hof. Længs Loirefloden i Midt- og Vestfrankrig byder markerne på en stor variation af spændende vinoplevelser. Anjou-distriktet breder sig syd for byerne Angers og Saumur, i den midtste del af Loire. Herfra kommer berømte hvidvine som Savennières, Côteaux du Layon og Saumur samt rødvine som Saumur, men også mere beskedne vine som f.eks. røde Cabernet d'Anjou, tørre til halvtørre Rosé d'Anjou og hvide Anjou vine.

Hvide Anjou AOC laves på Chenin Blanc (min. 80%), Chardonnay og Sauvignon Blanc og er ofte sødlige med nuancer af akacie-, lindeblomster og abrikos. Rosé d'Anjou AOC har de senere år fået en renaissance, især blandt unge forbrugere. De er ofte mere lyserøde end rosé og laves på Cabernet Franc suppleret med den lokale drue Grolleau samt Cabernet Sauvignon og Pineau d'Aunis m.fl. De bedste er dem i den tørre stil. De bedste Anjou Rouge er ligeledes de tørre. De laves på Cabernet Franc og Cabernet Sauvignon samt Pineau d'Aunis og Grolleau. Begge typer vine byder på toner af ribs, hindbær, hyben og frugtboldsjer.

Producenten

Château de la Roulerie er beliggende ved Loire-floden i byen St. Aubin-de-Luigné i Anjou. Ejendommen kan dateres tilbage til det 14. århundrede, men det aktuelle slot er opført i slutningen af det 19. århundrede og er blot et af mange "eventyrslotte", der ligger langs Loire-floden. Fra den bakketop hvor slottet ligger, har man en flot udsigt over Layon-floden.

Det var den aktuelle ejer, Philippe Germain far, Bernard, som i 1996 købte 3 slotte af Frankrigs dengang mest berømte konditor, Gaston Lenotre: Château de Fesles, Château de la Guimonière og Château de la Roulerie. Philippe overtog La Roulerie i 2004 og efter 4 års totalrenovering af bygningerne og en modernisering af kældrene, kunne han i 2008 flytte produktionen af vin tilbage på slottet – foruden i øvrigt sig selv og sin familie.

Også vinmarkerne har været under kærlig behandling, og de strækker sig i dag over 37 ha. Undergrunden er hovedsagelig skifferholdig med lag af ler og kalk øverst. Selv om Philippe Germain har dyrket sine vinmarker økologisk i mange år, var det først med årgang 2015, at slottet officielt blev økologisk certificeret.

Produktet

Rosé d'Anjou fra Château de la Roulerie er lavet på 70% Grolleau og 30% Gamay. Druerne høstes manuelt når der er optimal modenhed. Efter en total afstilkning gennemgår druerne en 12-18 timers macerering med skindet, hvorved vinen får sit flotte roséfarve. Gæringen foregår på temperaturregulerede rustfrie ståltanke, og vinen bliver derefter modnet på sit "Lie" (bundfald) et par måneder i tank inden aftapning.

I farven har vinen en flot laksefarve med rødligt skær. I duften møder man et overflod af nuancer, som f.eks. jordbær, hindbær og skovbær. I smagen finder man også mørke toner af brombær og blåbær.

Rosé d'Anjou fra Château de la Roulerie egner sig fint til salater (gerne med f.eks. kold andebryst), krabber, rejer, marineret fisk, fjerkræ, lyst kød (f.eks. kalve- eller svinekød frikassé) samt grønsags retter.



VINOBLE