FLAATEN

ETABL.1893

Ch. de Roquefort Les Mûres

Rødvin / Frankrike / Provence



Produsent: Château de Roquefort
Årgang: 2020
Land: Frankrike
Distrikt: Provence
Område: Côte de Provence
Drue: 32% carignan, 45% grenache, 33% syrah

Veil. pris horeca: 223.23 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 299.9,-
EDP nr. : 6077747
SAP nr. : 9077814
Vinmonopol nr. : 4976401

Innhold:
Syre:3.6
Sukker:0.3
Alkohol:14 %

BRUK AV EIK

LETTVEKT

NYHET

ØKOLOGISK

SPONTANFERMENTERT

Om produsenten

Raimond drifter og eier Chateau Roquefort som har vært i familien er generasjoner siden 1812. Familien er av provençalsk opprinnelse og de har hatt stor eierstatus i området. Eiendommen har siden den gresk-keltiske perioden fungert som en indre festning for havnebyene Marseille og Cassis. Navnet Roquefort er gitt av romerne: Rocca fortis. I dag er det vinmarkene som beskyttes, klipper og høydedrag i fjellkjeden Sainte Baume (den mektigste i Provence) omkranser vinmarkene i nord – med andre ord beskyttes de mot kalde vinder fra nord. På den annen side ligger de høyt – 350-400 moh, og beskyttes dermed mot den fuktige varmen nede ved Middelhavet. Jordsmonnet er en blanding av kalkblandet leire og stein (mye flint). Château de Roquefort har i dag ca 25 ha med vinmarker. Provençalske druer (Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan og Cinsault blant de røde, Clairette, Rolle og Ugni Blanc blant de hvite). 1/3 av vinmarkene er eldre enn 40 år, 1/3 mellom 15 og 40, mens den siste 1/3 er yngre enn 15. Vinmarkene ligger innenfor appellasjonen Côtes de Provence, men Raimond har likevel valgt å la flere av dem få den departementale Vin de Pays-betegnelsen Bouches du Rhône. Vinmarkspraksisen er biodynamisk, og kjellerpraksisen reflekterer den samme respekt for å la druene reflektere sitt terroir – kun naturlig gjær og liten innflytelse fra fat (i tilfelle er de normalt store og brukte).

Vinifikasjon

Manuell innhøstning fra eldre vinstokker, forsiktig pressing og spontan gjæring i delvis sement og delvis på fat. Videre lagring på fat som er 40 hl og kalt Mittleberger fra Sør-Tirol samt delvis på sementkar. Tapping juni 2021.

Smaksbeskrivelse

Mørk dyp rød. Dyp frukt av røde bær. Ren og elegant, god ren frukt av røde bær, middels tannin som er godt integrert, lang finnish.

Passer til

Grillmat, Storfe, Lam og sau, Småvilt og fugl, Svinekjøtt

Hegdehaugsveien 31 N-0352
Oslo, Norway
0563
Norway

Tlf:+47 23 20 32 00
info@flaatenvin.no
www.flaatenvin.no