

Domaine La Rigouline Rosé

Rosévin / Coteaux-d'Aix-en-Provence / Coteaux D`Aix-en-Provence

Produsent: [Domaine La Rigouline](#), [Domaine La Rigouline](#)

Årgang: 2020

Land: Coteaux-d'Aix-en-Provence

Distrikt: Coteaux D`Aix-en-Provence

Drue: Grenache 60% Syrah 40%,

Veil. pris horeca: 124,2 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 148,-

EDP nr. : 5051917

SAP nr. : 9056804

Vinmonopol nr. : 10043501

Innhold:

Syre:5,2

Sukker:< 3

Alkohol:13



MILJØVENNLIG EMBALLASJE

ØKO

Om produsenten

Domaine la Rigouline ligger i appellasjonen Côtes de Provence mellom Mont Saint Victoire-fjellet og Trévaresse. Vinmarkene ligger på rundt 350 meters høyde som gir luft og vind på de varmeste sommerdagene, samt kjølige netter. Jordsmonnet er hovedsakelig av kalkholdig leire og de dyrkes etter økologiske prinsipper.

Mer om vinen

Eiendommen er beliggende i et fantastisk naturmiljø med oliven- og furuskoger, fjernt fra en kommersiell monokulturmodell, og består av vinmarker i forskjellige størrelser med en sjarmerende og vakker omkransning av Mont Saint Victoire, det «hellige fjellet» rundt eiendommen.

Domaine la Rigouline dyrker etter økologiske prinsipper, og er sertifisert økologisk. Familien er svært opptatt av å holde en bærekraftig profil. Vinen er tappet på miljøsmart lettvektsglassflaske.

Hardhet, disiplin, besluttsomhet og entusiasme er verdiene som enstemmig deles av vinbøndene i «Quatre Tours». År med erfaring har lært dem at kvalitet aldri er en selvfølge. Det er hardt arbeid i vinmarkene, hver eneste dag, året rundt som gir sunne og rene vinmarker som igjen gir konsentrerte og flotte druer, det er kjerneverdiene hos Quatre Tours vinbøndene. Stilen på vinen er veldig klassisk Provencalsk med en frisk og fruktig nese og nydelig aromatisk frukt, røde og mørke bær, sitrus og et lett urtepreg. Den er saftig og frisk på smak, pent bærpreg og en lett strukturert utgang. En typeriktig, ren og lett drikket Provence.

Dette er en allsidig og sjarmerende rosévin som kan kombineres med en rekke ulike matretter. Gjerne fisk og skalldyr, men også med hvitt kjøtt som fugl, kalv og svin. Også velegnet til retter inspirert av Middelhavet eller Asia. Og for ikke å glemme at den er nydelig uten mat også!

Vinifikasjon

Innhøsting foregår for hånd og druene blir plukket i små kurver, deretter er det manuell selektering av druene. Druene presses i klassiske hydrauliske kurvpresser fra Champagne uten foregående maserasjon. Vinen spontan fermenterer i rustfrie tanker og tapping skjer på kooperativets vinhus, Quatre Tours.

Smaksbeskrivelse

Lys elegant rosa farge, fin frukt med behagelig og frisk syre som balanserer godt hele veien i munn. En flott Provence Rosé med toner av friske røde bær og elegant mineralitet .

Passer til

Aperitif, Fisk, Grønnsaker, Lyst kjøtt, Skalldyr