

Ch. Calissanne Les Terres de Provence Rosé

Rosévin / Frankrike / Provence

Produsent: Château Calissanne

Årgang: 2022

Land: Frankrike

Distrikt: Provence

Område: Coteaux-d'Aix-en-Provence

Drue: 50% grenache, 40% syrah, 10% mourvèdre

Veil. pris horeca: 417.0 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 499.9,-

EDP nr. : 9075837

SAP nr. : 9075837

Vinmonopol nr. : 14247706

Innhold:

Syre: 3.5

Sukker: < 3

Alkohol: 13 %



LETTVEKT

BÆREKRAFTIG

Om produsenten

Chateau Calissanne eier rundt 110 hektar med A.O.P. Coteaux d'Aix-en-Provence og IGP mot sør. Chateau Calissanne er et eldgammelt slott fra 1100 tallet som er utrolig vakkert og ligger perfekt til på høyden i Provence. Philippe Kessler kjøpte opp slottet i 2001, og gjorde flere viktige investeringer, han moderniserte alt fra kjeller til vineriet og i dag er det hans kone Sophie Kessler, sammen med sønnen Thomas som driver Calissanne. Terroiret består av svakt skrånede og steinete åssider, ved foten av store kalksteinsklipper, veldig godt egnet for dyrking av vinranker og oliventrær. Jordsmonnet består hovedsakelig av limestone, kalkstein og sand med svært lite nedbør. Typisk middelhavsklima som er varmt og tørt- dempet av tilførselen av sjøluft, i tillegg får vinmarkene en sjenerøs mengde solskinn. Druene kommer fra deres egne vinmarker i Lancon Provence, som ble plantet i 1990, dette er familiens aller beste parseller, og druene er nøye selektert. Chateau Calissanne er HVE sertifisert, noe som tilsier at de jobber svært rent, og etter strenge forskrifter på bærekraftige aspekter.

Vinifikasjon

Druene kommer fra deres vinmarker i Lancon Provence, som ble plantet i 1990, sørvendte skråninger med vinmarker av brun, steinete og kalkstein, lavt utbytte. Mellom vinrankene er det beplantet med lavendel, rosmarin, timian og einer, noe som gir et godt mikroklima i vinmarkene og som gir en flott urterkarakter til jordsmonnet.

Druene høstes for hånd ved perfekt modning, og kun om kvelden. Druene er nøye selektert og kun de av aller best kvalitet blir med. Vinen består av en klassisk provençalsk druemiks fra gjennomsnittlig 30 år gamle vinstokker, og alle druene avstiles. Forsiktig pressing og tradisjonell vinifikasjon i betong ved 16 grader med lett filtrering, noe som gir vinen en veldig god friskhet, fruktig karakter med høy syre og god mineralitet.

Smaksbeskrivelse

En nydelig duft av sitrusfrukter, hvite blomster, fersken, røde bær og et pent hint av urter. I munnen føles den frisk og mineralsk, med god konsentrasjon og flott syrestruktur. Toner og smak av friske ripsbær, bringebær og mineralitet. En flott og taperiktig provencerosé, på sitt beste!

Passer til

Grønnsaker, Fisk, Lyst kjøtt