

## Ch. de Roquefort Les Mûres

Rødvin / Frankrike / Provence

**Produsent:** [Château de Roquefort](#)

**Årgang:** 2020

**Land:** Frankrike

**Distrikt:** Provence

**Område:** Côtes de Provence

**Drue:** 32% carignan, 45% grenache, 33% syrah

**Veil. pris horeca:** 239.23 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 314.9,-

**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 høydetrug 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, Storf, Lam og sau, Småvilt og fugl, Svinekjøtt