

## Ch. de Roquefort Corail

Rosévin / Frankrike / Provence

**Produsent:** Château de Roquefort

**Årgang:** 2022

**Land:** Frankrike

**Distrikt:** Provence

**Område:** Côtes de Provence

**Drue:** 10% carignan, 25% cinsault, 10% clairette, 35% grenache, 20% syrah

**Veil. pris horeca:** 191.23 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 244.9,-

**EDP nr. :** 2588127

**SAP nr. :** 9061554

**Vinmonopol nr. :** 9777101

### Innhold:

Syre:5.5

Sukker:0.48

Alkohol:13,5 %



LETTVEKT

ØKOLOGISK

### 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).

### Mer om vinen

Jordsmonnet er kalkblandet leire iblandet flint og annen stein. Biodynamisk dyrking og manuell innhøsting. Kun naturlig gjær. Temperaturkontrollert og lang gjæring på store betong.

### Vinifikasjon

Raimond eier ca 25 ha med vinmarker som ligger på skråninger i nord Provence der fjellkjeden Saint Baume beskytter mot kald vind fra nord og fra den fuktige varmen fra middelhavet, ligger høyt 350 mvh - mikroklima. Jordsmonnet er en blanding av kalkblandet leire og stein (mye flint). 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, respekt for å la druene reflektere sitt terroir – kun naturlig gjær og en liten tur innom betong etter ståltanker før flasking.

### Smaksbeskrivelse

Lys rosa i fargen. Frisk duft av blomster, solmoden fersken, bringebær og hint av mineraler. En frisk og saftig rosévin, med god konsentrasjon.

### Passer til

Ost, Aperitif/avec, Grønnsaker, Fisk, Skalldyr, Lyst kjøtt