FLAATEN

ETABL.1893

Ch. de Roquefort Corail

Rosévin / Frankrike / Provence

Produsent: Château de Roquefort
Årgang: 2024
Land: Frankrike
Distrikt: Provence
Område: Côtes de Provence
Drue: 29% syrah, 24% grenache, 15% carignan, 13% cinsault, 6% clairette

Veil. pris horeca: 199.95 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 249.9,-
EDP nr. : 2588127
SAP nr. : 9061554
Vinmonopol nr. : 9777101

Innhold:
Syre:5.5
Sukker:1,5
Alkohol:12,5 %

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

Roquesfort består av 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 de 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. Blenden i 2024 består av: 29% syrah, 24% grenache, 15% carignan, 13% cinsault, 8% mourvèdre, 6% clairette, 5% rolle.

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, Aperitiff/avec, Grønnsaker, Fisk, Skalldyr, Lyst kjøtt

Bygdøy Allé 23
0262
Oslo, Norway

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