

Suffrene Bandol Rosé

Rosévin / Frankrike / Provence

Produsent: Domaine la Suffrene

Årgang: 2022

Land: Frankrike

Distrikt: Provence

Område: Bandol

Druer: 5% carignan, 10% cinsault, 5% grenache, 80% mourvèdre

Veil. pris horeca: 175.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 199.9,-

EDP nr. : 1221811

SAP nr. : 9054906

Vinmonopol nr. : 1010201

Innhold:

Syre: 5.1

Sukker: < 3

Alkohol: 13,5 %



LETTVEKT

BÆREKRAFTIG

ØKOLOGISK

Om produsenten

Domaine la Suffrene som ligger mellom Cadière d'Azur og Castellet i Bandol, har vært en familiegård i generasjoner. I 1996 tok Cedric Gravier over familiebedriften, som inntil da hadde dyrket druer og solgt de til kooperativer i området. Han bygde sin egen vinkjeller på gården, og startet å produsere og tappe sine egne viner.

Eiendommen består av 50 hektar vinmark, og det er de siste årene investert mye i nyplanting av vinmarkene for å tilpasse druesortene bedre til det varierte jordsmonnet på eiendommen. Området Bandol er kjent for sitt klima, som med over 3000 soltimer i året, innflytelsen fra sjøluften samt årlig nedbør på rundt 650 mm, gjør dette til et svært egnet sted for druedyrking.

Jordsmonnet varierer mellom sandholdig jord, jord med høyt kalkinnhold, og mer leirholdig jord. Variasjonen gjør det mulig å produsere en rekke forskjellige viner, både hvit, rød og rosé. Den viktigste druen i Bandol er Mourvedre, som gir struktur, aroma og finesse til vinene. Carignan, cinsault og grenache er andre druer som gjør seg fint sammen med mourvedre.

Hos Suffrene er det tradisjonell vinifikasjon, det arbeides økologisk og druene høstes for hånd. Suffrene ble sertifisert økologisk fra årgang 2021. Alle vinmarker dyrkes under strengt oppsyn og fokuset på bærekraftig landbruk er stort.

Vinmarkene er sertifisert HVE (Haute Valeur Environnemental) HVE er en arbeidsmetode som i hovedsak skal bevare jorda og vinmarkene på best mulig måte, det jobbes etter bærekraftige prinsipper i vinmarkene og det brukes mange av de samme teknikkene som brukes av økologiske produsenter. Denne sertifiseringen blir av flere sett på som enda viktigere, da man også tar store hensyn til miljøet og at selve produksjonen skal være bærekraftig.

Sertifiseringen innebærer en forpliktelse på flere viktige områder som bevaring av biologisk mangfold, reduksjon i bruk av ugressmiddel, til fordel for biologiske metoder gjennom implementering av miljøvennlig praksis, særlig når det gjelder vannforvaltning og håndtering av avløp fra vinmarken og vingården.

Kaldpressing og gjæring på ståltank før videre lagring på stål eller store Foudre. Vinmarkene til Suffrene ligger i Rudis i Castellet, Cadière og Saint Anne du Castellet. Bandol regnes ofte for å være det beste vindistriktet i Provence, og regionen er kjent for smaksrike røde blandingsviner basert på mourvedre, og vinene blir gjerne sammenlignet med Châteauneuf-du-Pape.

Domaine la Suffrene er sertifisert HVE, grad 3,

Vinifikasjon

Jordsmonnet varierer mellom sandholdig jord, jord med høyt kalkinnhold, og mer leirholdig jord. Variasjonen gjør det mulig å produsere en rekke forskjellige viner, både hvit, rød og rosé. Den viktigste druen i Bandol er Mourvedre, som gir struktur, aroma og finesse til vinene. Carignan, cinsault og grenache er andre druer som gjør seg fint sammen med mourvedre. Hos Suffrene er det tradisjonell vinifikasjon, det arbeides økologisk og druene høstes for hånd. Suffrene ble sertifisert økologisk fra årgang 2021. Alle vinmarker dyrkes under strengt oppsyn og fokuset på bærekraftig landbruk er stort. Vinmarkene er sertifisert HVE (Haute Valeur Environnemental) HVE er en arbeidsmetode som i hovedsak skal bevare jorda og vinmarkene på best mulig måte, det jobbes etter bærekraftige prinsipper i vinmarkene og det brukes mange av de samme teknikkene som brukes av økologiske produsenter. Denne sertifiseringen blir av flere sett på som enda viktigere, da man også tar store hensyn til miljøet og at selve produksjonen skal være bærekraftig.

Smaksbeskrivelse

Lys orangerosa farge, fruktig med tydelige aromaer av mandarin og grapefrukt. På smak er den meget fruktig med toner av sitrus og en anelse markjordbær. Flott konsentrasjon og lengde.

Passer til

Lam og sau, Ost, Apertiff/avec, Grønnsaker, Fisk, Skalldyr, Lyst kjøtt