FLAATEN

ETABL.1893

Suffrene Bandol Rosé Magnum

Rosévin / Frankrike / Provence

Produsent: Domaine la Suffrene
Årgang: 2024
Land: Frankrike
Distrikt: Provence
Område: Bandol
Drue: 45% mourvèdre, 30% cinsault, 20% grenache, 5% carignan

Veil. pris horeca: 408.03 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 399.9,-
EDP nr. : 4084042
SAP nr. : 9054948
Vinmonopol nr. : 1010205

Innhold:
Syre:5.1
Sukker:< 3
Alkohol:13 %

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 Mouvedre, 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

Domaine la Suffrene ligger mellom Cadière d'Azur og Castellet i Bandol. Jordsmonnet varierer mellom sandholdig jord, jord med høyt kalkinnhold, og mer leirholdig jord. Hos Suffrene er det tradisjonell vinifikasjon, det arbeides økologisk og druene høstes for hånd. 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. Håndhøstet, maks 40 hl/ ha fra flere forskjellige jordsmonn og vinmarker, mest limestone men også mye fra kalkholdig fossilt jordsmonn. Minimalt med distraksjon under prosessen fra pressing til fermentering for å få frem et mest mulig naturlig produkt med smak av råvare og terroir.

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

Bygdøy Allé 23
0262
Oslo, Norway

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