

Ch. de Roquefort Gueule de Loup

Rødvin / Frankrike / Provence

Produsent: Château de Roquefort
Årgang: 2021
Land: Frankrike
Distrikt: Provence
Område: Pays des Bouches-du-Rhône
Drue: 10% cabernet sauvignon, 10% cinsaut, 80% grenache

Veil. pris horeca: 191.23 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 239.9,-
EDP nr. : 2812402
SAP nr. : 9061565
Vinmonopol nr. : 514201

Innhold:

Syre:5.2
Sukker:< 3
Alkohol:14 %



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).

Vinifikasjon

Modning på ståltank og deretter på flaske.

Smaksbeskrivelse

Frisk duft av modne røde bær og urter. Fruktig og saftig med god konsentrasjon og lengde.

Passer til

Storfe, Lam og sau, Småvilt og fugl, Svinekjøtt, Lyst kjøtt