

## Ch. de Roquefort Petit Salé

Hvitvin / Frankrike / Provence

**Produsent:** [Château de Roquefort](#)

**Årgang:** 2022

**Land:** Frankrike

**Distrikt:** Provence

**Område:** Pays des Bouches-du-Rhône

**Drue:** 80% clairette, 20% vermentino

**Veil. pris horeca:** 190.38 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 239.9,-

**EDP nr. :** 4579017

**SAP nr. :** 9061556

**Vinmonopol nr. :** 9777001

### Innhold:

Syre:6.2

Sukker:1,6

Alkohol:12,5 %



BIODYNAMISK

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.

### Smaksbeskrivelse

Frisk duft av gule modne frukter og sitrus. Ren frisk og fruktig smak, med mineralsk avslutning.

### Passer til

Grønnsaker, Fisk, Skalldyr, Lyst kjøtt