

2018 LA GRANDE JUMENT ROSÉ

FRANKRIG, ØVRIGE

Forførende og frisk

La Grande Jument Rosé er lys laksefarvet i glasset. Duften er karakteriseret ved dejlige aromaer af små, røde bær og en karakteristisk friskhed. I munden opleves La Grande Jument Rosé fyldig, liflig og velbalanceret med god frugtsmag.

Server vinen som aperitif, til fisk, skaldyr eller andre lette retter.
Serveringstemperatur: 7-8°C.

KARAKTER Tør  Sød

FYLDE Let  Kraftig

Fremstilling

La Grande Jument er en serie af karakterfulde vine, lavet af nøje udvalgte druer. I hver enkelt vin fornemmes de unikke aromaer fra de enestående terroir. "Jument" er det franske ord for en avlshoppe af bedste afstamning. Vinmagerne valgte dette navn til serien netop med henvisning til den omhu, der er lagt i fremstillingen af vinene. Som en hest af ren afstamning er La Grande Jument rosé resultatet af mange års hårdt arbejde.

Druerne høstes mekanisk om natten, hvor temperaturen er lav. Derved undgås iltning af druerne og friskheden bevares. Druerne presses kort tid efter høsten og den bedste most udvælges af vinkyperne til gæring. Gæring sker ved lav temperatur, ca. 15°C og efter den traditionelle vinifikation lagrer vinen med let bundfald for at opnå intensitet og perfekt aroma.

Om Producenten

IGP Pays d'Oc i det sydlige Frankrig nyder godt af klimaet ved Middelhavet. Kystlinjen i syd giver varme og tørre somre, som giver gode betingelser for modning af druerne. På den anden side bidrager de sorte bjerge med fugt og kølighed til vinmarkerne, så druerne fyldes med smag. Jordbunden i området er bemærkelsesværdig, fordi der er stor forskel på de forskellige marker, som giver de enkelte druetyper hver sit unikke udtryk.

Gennem århundreder har det unikke terroir i Pays d'Oc udviklet sig og generationer af vinkypere har arbejdet med vinfremstillingstraditionerne i området. I dag fortsætter vinkyperne arbejdet med at skabe lækre vine fyldt med smag til hele verdens nydelse

