

Folie d'Inès Rosé, Vin de Pays d'Oc, 2022

Pays d'Oc

Vin de Pays d'Oc er en regionsbetegnelse etableret i 1986 af lokale vinproducenter geografisk dækkende over Languedoc-Roussillon-området, som en betegnelse der var rummelig for at anvende andre druer end kun de sydfranske i vinene – dog i høj grad øvrige franske såsom Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot og Syrah. Idéen bag kategorien og Vins de Pays d'Oc-betegnelsen var at give frit slag for at lave vine med lidt mere bredt favnende vinstil. Der er krav til høstudbyttet pr. hektar og alle Vins de Pays d'Oc skal godkendes af et smagepanel, før den må bære betegnelsen.

Vinen

Folie d'Inès Rosé er opkaldt efter Inès Hébert, den tidligere ejer af Domaine Saint-Andre. Her skaber domænet en yderst elegant rosé baseret på Grenache Noir. Markerne ligger nær lagunen Thau i en ler-kalkstens baseret jordbund, der sammen med de mange solskinstimer, sikrer druer med god koncentration og et dejligt mineralsk pift. Et dejligt frisk udtryk, der sender ens rejselyst direkte ned til den franske Riviera. Alle druerne høstes tidligt om morgenen for at bevare den optimale friskhed og syre. Vinen er derefter lagret på bærmen i 4 måneder der giver vinen flot cremet tekstur.

Den smukke laksefarvede rosé udfolder sig med et væld af citrus og bæraromaer, samt et dragende pift af middelhavsurter og anis. Smagen byder på imponerende frugt rigdom og en livlig frisk syre, der kalder på en tår mere. La Folie D'Inès er en fremragende madvin. Med sin friskhed og mineralitet, er det den oplagte ledsager til fisk og skaldyr som helstegt rødspætte, pil-selv-rejer og grillede jomfruhummer. Vinens subtile urtenoter gør den også velegnet til retter som grøntsagstærte, ratatouille og gazpacho. Folie d'Inès Rosé nydes bedst afkølet og i solens stråler.

Vinifikation:

Lagring og gæring i temperaturregulerede ståltanke. Vinen lagres på bærmen i 4 måneder.

Smagenoter:

Charmerende sydfransk solstrejf med en flot laksefarve og indbydende noter af bær og rosenblade. En perfekt rosé til fisk og skaldyr.

Anbefales til:

Ost, Velkomst, Tapas, Stærk krydret mad, Lyst fjerkræ, Skaldyr



Fakta

Varenr.: 1025994
Område: Frankrig, Pays d'Oc
Druer: Grenache
Alkohol: 12 %

Potentiale: 3 år fra høståret