

La Gordonne Provence Rosé



PRODUCENT: Chateau La Gordonne

LAND/REGION: Frankrike / Provence

ARTIKELNR: 56102

PRIS: 201,00 kr

VINSTIL: Rosé / Friska & fruktiga

DRUVOR: Grenache, cinsault och syrah

ÅRGÅNG: MV

ALKOHOL: 12,5 % vol

SOCKERHALT: 0,2 g/l

LAGRING: Gott att dricka nu men går utmärkt att lagra 1-2 år.

FÖRSLUTNING: Naturkork

BESKRIVNING AV VINET:

Bakom vinet ligger Champagneproducenten Vranken-Pommery som tillämpar tänket kring årgångslös Champagne (sk "non-vintage") på denna rosé. I stället för att ta allt vin från senaste årgången blandar man med vin från tidigare årgångar. Framst är det årgång 2022 men även mindre del från åren 2021 och 2020. Resultatet är ett komplexare vin som håller samma stil och kvalitet även om årets skörd är av lägre kvalitet. Ljusrosa till färgen. Doften och smaken är elegant med grapefrukt och lindblomma inlindat i en skrud av smultron och röda vinbär.

MATCHA TILL:

Serveras väl kylt på en uteservering eller till lättare rätter så som skaldjur eller sallader.

Provningsnotering:

Château La Gordonne i Provence har en minst sagt anrik historia. Under 1300-talet började munkar i området att bruka jorden och planeterade vindruvor. Mellan 1650-1663 plantades även olivträd och vingården fick namnet Councillor Gourdon. Under slutet av 1600-talet gick ägorna till greven av Pierrefeu och köptes sen 1754 av familjen Dedon, under franska revolutionen 1789 gick ägorna över till biskopen av Toulon. Sedan 1850 fick ägorna slutligen sitt nuvarande namn Château La Gordonne och ägs idag av Pommery Vranken. På vingården odlas idag grenache, cinsault, cabernet sauvignon och syrah. De har även sedan några år tillbaka producerat mousserande vin enligt champagnemetoden