

Le Grand Sommet, Grenache/Syrah/Mouvedre, Languedoc

Pays d'Oc

Languedoc dækker over et kæmpemæssigt sydfransk område. Mod sydvest grænser det op til Roussillon og mod øst op til Provence og Rhône. Vinmæssigt kender vi typisk vinene herfra som Vin de Pays og Vin de Pays d'Oc og så sker der en del nytænkning inden for vin her i Languedoc. Her har været dyrket vin siden romertiden men det er også her, at gamle kvantitativt højtydende vinstokke rives op og erstattes af nye druesorter. De fleste vinmarker er "naturligt økologiske", om end mange ikke er certificerede økologiske. Klimaet her har bare, som i resten af Sydfrankrig, altid været så velegnet til vindyrkning, at de fleste former for kunstgødning er både ukendt og overflødigt. Der er et væld af druer i spil i vinene herfra, naturligvis de typiske sydfranske men også øvrige franske blå druer som Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot samt spanske Macabeo - grønne druer er Chardonnay og Picpoul foruden de for området typiske Rousanne og Marsanne.

LGI Wines

LGI er, siden 1999, en fransk vinekspertvirksomhed med fokus på og salg af kvalitetsvine fra Sydfrankrig, nærmere betegnet Languedoc og Gascogne. I tæt samarbejde med lokale vinbønder promoverer LGI vine til forskellige landes markeder, der i blandt Danmark, og tager sig af distribution og markedsføring. Sammenslutninger som LGI hjælper de lokale vinbønder, som f.eks. ikke selv har et vinslot og tilhørende vin-virksomhed, med at holde kvalitets-standarden på deres vine og fokusere på håndværket frem for den videre markedsføring.

Vinen

Fransk terroir møder den moderne vinverden. Sådan kan man med få ord beskrive vinene fra Le Grand Sommet. Vinen består af det populære blend GSM, som er en mundret forkortelse af Grenache, Syrah og Mourvèdre. Flere producenter rundt om i verden har grebet denne druekombination, som er det klassiske blend i Châteauneuf-du-Pape i Sydrhône.

Le Grand Sommet's fine GSM-eksemplar skabes i det sydlige Frankrig, nærmere bestemt Pays d'Oc, som blot er nogle få timers kørsel fra Châteauneuf-du-Pape. Druerne høstes på forskellige tidspunkter afhængigt af deres syre- og sukkerindhold. Herefter gærer druerne hver for sig i temperaturkontrollerede ståltanke ved lav temperatur for at bibeholde mest muligt frugt i smagen. Kun Syrah bliver fadlagret, da det giver vinen mere kompleksitet og flere unikke aromaer. Til sidst foretages blendet af de tre sorter. Resultatet er en relativ mørk rødvin med strejf af lilla nuancer. Grenache-druerne giver vinen sin udtryksfulde bærsmag og den saftige og bløde karakter. Syrah tilføjer struktur og en indsmigrende duft af søde krydderier. Mourvèdre bidrager med de faste tanniner og den mørke farve. Bouqueten er tæt og med komplekse aromaer af modne røde og sorte frugter samt "garrigue", der kan betegnes som den unikke sydfranske fornemmelse af krydderier- og jordnoter. Du genkender uden tvivl duften, når du kører gennem lavendelmærkerne i Provence. Smagen er kraftfuld, intens og fyldig, men vinen er hele tiden i fin balance og bliver aldrig for voldsom eller vulgær. Her har du en vin, som vil knuselske alle former for kød på grillen, vinterens simreretter og det røde vildt med kraftig sauce.

Vinifikation:

Gæring i temperaturkontrollerede ståltanke ved lav temperatur for at bibeholde mest muligt frugt i smagen. Kun Syrah bliver fadlagret.

Smagenoter:

Mørk GSM, hvor Grenache giver vinen sin udtryksfulde bærsmag og saftige karakter, Syrah tilføjer struktur og Mourvèdre bidrager med faste tanniner.



Fakta

Årgang	2022
Varenr.:	1027244
Område:	Frankrig, Languedoc, Pays d'Oc
Alkohol:	13 %
Potentiale:	Nydes inden for 3-4 år fra høsttidspunktet
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.lgi-wines.com

Anbefales til:

Lam, Mørkt fjerkræ, Okse, Grill og barbecue
