

# Le Grand Sommet, Chardonnay, Languedoc

## Languedoc

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 overflødig. 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

Når fransk terroir møder den moderne vinverden... Sådan kunne man med få ord beskrive vinene fra Le Grand Sommet.

Hvidvinen fra serien, er frembragt udelukkende på Chardonnay-druer, der har vokset i Languedoc-Roussillon området mellem Narbonne og Béziers. For at bevare den størst mulige friskhed i vinen, bliver druerne høstet sidst i august måned, og høsten foregår om natten. Ligeledes bliver presningen af druerne foretaget med nænsom hånd, og efter presningen, bliver mosten straks køles ned, inden gæringen, der foregår i rustfrie ståltanke, sættes i gang.

Vinen bliver ikke fadlagret, men under gæringen er vinen i kontakt med egetræsstave, for at opnå en kontrolleret niveau af smagen af fadlagringen, uden at den bliver dominerende men dog stadig kompleks.

Vinen har en flot lys gylden farve i glasset. Bouqueten er intens med noter af pære, abrikos og vanille. Smagen fremstår fyldig og let cremet, med noter af ananas, fersken og abrikos der afsluttes behageligt med en tone af vanille.

Vinifikation:	ingen fadlagring.
Smagenoter:	Fyldig og frugtrig vin, med noter af pære, abrikos og vanille i både bouquet og smag.
Anbefales til:	Tapas, Lyst fjerkræ, Mad med citrus, Vegetariske retter, Mager fisk, Allround



## Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1008782
Område:	Frankrig, Languedoc, Languedoc
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13 %
Potentiale:	Nydes inden for et par år efter høsttidspunktet
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.lgi-wines.com