

Cap De Coste Rosé, Vin de Pays d'Oc

Vin de 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.

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

Cap de Coste er en lækker og læskende sydfransk rosévin fremstillet udelukkende på Cinsault-druer. Cinsault har været dyrket i flere hundrede år i området, men Cinsault har mistet terræn til de internationale druer som Shiraz og Cabernet Sauvignon. Cinsault er imidlertid en perfekt drue til at fremstille rosévin af, hvilket denne vin bestemt beviser.

Cinsault-druerne høstes meget tidligt om morgenen og bringes omgående til vinkælderen, hvor stilkene fjernes for at undgå bitterhed i den færdige vin. Der er skindkontakt mellem druer og most i ca. 24 timer og vinen gæres ved lave temperaturer for at bevare mest mulig frugt i vinen. Farven er lyserød, nærmest lakse-farvet. Vinen har en frisk bouquet af friskkværnet rød peber og ribs. Smagen er halvtør, frisk og med en behagelig smag af røde bær som ribs, jordbær og hindbær. Vinen er oplagt til sommerens rosévin der kan nydes på lune sommeraftener på terrassen - og kan nydes både med og uden mad.

Vinifikation:	Vinen har ikke fået fadlagring
Smagenoter:	Frisk bouquet af friskkværnet rød peber og ribs. Smagen er halvtør, frisk og med en behagelig smag af røde bær som ribs, jordbær og hindbær.
Anbefales til:	Tapas, Lyst fjerkræ, Vegetariske retter, Allround, Aperitif



Fakta

Årgang	2018
Varenr.:	1019176
Område:	Frankrig, Vin de Pays d'Oc, Vin de Pays d'Oc
Druer:	Cinsault
Alkohol:	12 %
Restsukker:	9 gram/liter
Potentiale:	Nydes i sin ungdom
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.lgi-wines.com