

Le Grand Sommet, Cabernet Sauvignon/Syrah, 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 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.

Vinen består af de to populære druer Cabernet Sauvignon og Syrah – lige dele af hver. Netop denne sammensætning resulterer i en fyldig, frugtrig og halvtør vin – en stil der falder i de fleste danskeres smag og som går til en bred vifte af mad.

Cabernet Sauvignon-druerne kommer fra køligste del af Languedoc – nærmere bestemt området ved Limoux og Pyrenæerne. Syrah-druerne har vokset i den varmere del, hvilket giver de optimale dyrkningsforhold for druen.

Vinene gæres hver for sig i temperaturkontrollerede ståltanke. Dette sker ved lav temperatur for at bibeholde mest muligt frugt i smagen. 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.

Slutresultatet er en rødvin med en dyb kirsebærrød farve der står flot i glasset. Bouqueten er intens med toner af bær – særligt brombær og vanille. Den fyldige, frugtrige og halvtørre smag er flot balanceret med en god dybde og bløde tanniner.

Vinifikation:	Ingen fadlagring.
Smagenoter:	Fyldig, frugtrig og flot balanceret vin med noter af bær og vanille.
Anbefales til:	Lam, Mørkt fjerkræ, Okse, Grill og barbecue, Allround , Gris



Fakta

Årgang	2018
Varenr.:	1019373
Område:	Frankrig, Languedoc, Pays d'Oc
Drue:	50% Cabernet Sauvignon & 50% Syrah
Alkohol:	13 %
Potentiale:	Nydes inden for et par år efter høsttidspunktet
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.lgi-wines.com