

# Parey Dumont, Pinot Noir, Collection Prestige

## 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

Enkel, stilren og helt forrygende – Parey Dumont er inspireret af de traditionelle sydfranske 'Domaines'. Serien af vine i førsteklasses kvalitet stammer fra en vision om at vise druen selv i al dens herlighed – og udvikle de karakteristiske smage, der knytter sig til hver druevariant. Kompleks og livlig – og frugt frem for alt – serien udviser en enkel, nøgtern og aldeles fremragende refleksion af jordbunden i det sydlige og sydvestlige Frankrig. Her i form af en fløjlsblød og frugtig – og aldeles forrygende – Pinot Noir.

## Intens og aromatisk

Collection Prestige Pinot Noir er et intenst og aromatisk bekendtskab. Blød, blank og rød i glasset med en sand symfoni af sorte frugter, skovjordsbær og hindbær vældende op af glasset. Næsen er let floral med et strejf af violer. I munden er vinen som et blidt kærtegn med silkeagtige tanniner og en rund, blød struktur. Den flotte længde afdækker vidunderlige aromaer af modne, sorte frugter og sort peber.

## Druer og jordbund

Pinot Noir-druerne til denne aromatiske rødvin er dyrket i den vestlige del af Languedoc-regionen. Området har middelhavsklima, hvilket vil sige varme og tørre somre, der er med til at modne druerne perfekt. Mod syd grænser området op til kystlinjen, mens den mod nord indrammes af bjergkæden Montagne Noire, der er med til at balancere klimaet og bidrager med fugt og kølige temperaturer. Området er kendetegnet ved sit omskiftelige middelhavsklima med friske havvinde. Pinot Noir-druerne har det særlig godt i denne type jord, hvor det er muligt at fremstille balancerede vine, der er fulde af friskhed og frugtig aroma.

## Fantastisk Pinot Noir

Druerne til Collection Prestige Pinot Noir høstes relativt tidligt på sæsonen. Druerne sorteres og afstilles, så snart de når til vinkælderen. Gæringen sker ved



## Fakta

|           |  |
|-----------|--|
| Årgang    | 2021   |
| Varenr.:  | 1024144  |
| Område:   | Frankrig, Languedoc, Pays d'Oc                           |
| Drue:     | Pinot Noir   |
| Alkohol:  | 13 %   |
| Kategori: | Frugtrig og fyldig                                       |
| Web:      | <a href="http://www.lgi-wines.com">www.lgi-wines.com</a> |

kontrollerede temperaturer på 26-28°C. I løbet af 15 dage sker en daglig 'punch-down' for at udtrække både farve og tanniner. Den malolaktiske gæring foregår i tanke af rustfri stål, på samme måde som modningen. Efter 4 måneder på sit bundfald, aftappes vinen på flaske.

Smagenoter:

---

Blød, blank og rød i glasset med en sand symfoni af sorte frugter, skovjordsbær og hindbær vældende op af glasset. Næsen er let floral med et strejf af violer. I munden er vinen som et blidt kærtegn med silkeagtige tanniner og en rund, blød struktur. Den flotte længde afdækker vidunderlige aromaer af modne, sorte frugter og sort peber.

Anbefales til:

---

Lam, Mørkt fjerkræ, Italiensk mad

---