Le Grand Sommet, Sauvignon Blanc, Gasgogne

Gascogne

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.

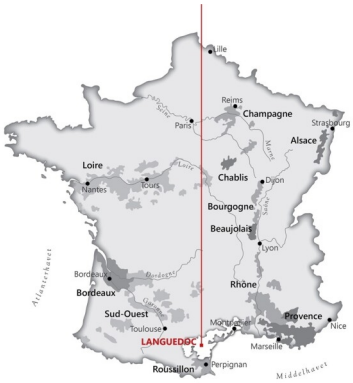
LGI Wines

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

Let, elegant og halvtør med en stil der minder om vinene fra Loire – med noter af abrikos, ferskentoner og et snert af honning. Tidligere var Gasgogne kendt for sine vine fremstillet på Ugni Blanc – en neutral vin der anvendes til destillering af Cognac. Det har vist sig, at Sauvignon Blanc-druen trives fantastisk godt i Gasgogne, hvor jorden er ler-og sandholdig og ligger ovenpå en lag kalk. Le Grand Sommet er et bevis på dette. Gode sunde druer kombineret med moderne kælderteknik, hvor druemosten og drueskindet ligger sammen nedkølet i kort tid, giver vine med en spændende karakter. Le Grand Sommet, Sauvignon Blanc har alle de karakteregenskaber en god Sauvignon Blanc skal have. En lys strågul farve, intens bouquet af stikkelsbær og nyslået græs.

Smagenoter:	Let, elegant og halvtør med en stil der minder om vinene fra Loire – med noter af abrikos, ferskentoner og et snert af honning.



Fakta

Årgang	2019
Varenr.:	1020461
Område:	Frankrig, Languedoc, Gascogne
Drue:	Sauvignon Blanc
Alkohol:	11.5 %
Web:	www.lgi-wines.com