

Parey Dumont, Chardonnay, 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 sprød og sofistikeret Chardonnay.

Sofistikeret pletsud

Collection Prestige Chardonnay er en klar, bleggul vin med en sofistikeret næse, der sprudler af citrusaromaer og frisk pære. Læg dertil strejf af hvide blomster og honning, og du har en decideret smagsekspllosion med et væld af friske stenfrugter samt en sprød og mineraldrevet tekstur med et let anstrøg af eg.

Vin siden romertiden

Gascogne er vild og smuk på samme tid. Med de blidt duvende bakker er det landlige landskab fyldt med maritime nåle- og cyprestreær. Vinmarkerne er frodige, og de middelalderlige landsbyer på bakkedoppene bidrager til idyllen i denne velbevarede franske skat af et område. Her er dyrket vin siden romertiden, og IGP Côtes de Gascogne deler samme produktionsområde som den kendte appellation Armagnac. Gascogne er desuden berømt for områdets rige gastronomi og sin 'douceur de vivre' (oversat: livets sødme) – en tilbagelænet tilgang til tilværelsen, hvor man tager alt det bedste, livet byder på og får mest muligt ud af det.

Førsteklasses Chardonnay

Denne førsteklasses Chardonnay er fremstillet af druer fra de bedste jorder, dyrket på de solrige, bløde bakker, hvor jordbunden er både ler- og kalkholdig. Vinstokkene nyder godt af Atlanterhavets nærhed, da vandstrømmene modererer regionens temperaturer, så druerne modner perfekt og er balancerede, sprøde og sprængfyldte med komplekse aromaer.



Fakta

Årgang	2020
Varenr.:	1021761
Område:	Frankrig, Languedoc, Pays d'Oc
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	12 %
Web:	www.lgi-wines.com

Nænsom fremstilling

Første trin i fremstillingen af denne Collection Prestige Chardonnay er at høste druer, når de er perfekt modne. Derved skaber de en frisk og balanceret hvidvin. Høsten presses herefter pneumatisk for udelukkende at udvinde den bedste most. Alkoholfermenteringen foretages ved lave temperaturer. Vinen lagres på fade af let ristet fransk eg, hvilket er med til at øge både tekturen og nuancerne i vinen.

Smagenoter:

Collection Prestige Chardonnay er en klar, bleggul vin med en sofistikeret næse, der sprudler af citrusaromaer og frisk pære. Læg dertil strejf af hvide blomster og honning, og du har en decideret smagsekspllosion med et væld af friske stenfrugter samt en sprød og mineraldrevet tekstur med et let anstrøg af eg.

Anbefales til:

Ost, Lyst fjerkræ, Vegetariske retter, Mager fisk
