

Maison Saint Aix, Aix Rosé, Coteaux d'Aix en Provence - Magnum

Provence

Côtes du Provence er et 18.000 ha. stort område tæt på Middelhavet. Området er mest kendt for sine rosévine, men de største kvalitetsmæssige fremskridt sker på rødvine. De fremtrædende druer er Grenache, Cinsault, Mourvèdre og Carignan.

Maison Saint Aix

Maison Saint Aix er kendt for at producere en helt særlig kvalitetsrosévin fra det bedste terroir i Provence. Deres stilrene AIX rosévin er baseret på de fineste druer fra markerne i det berømte Aix-en-Provence område. Denne anmelderoste vin er anerkendt og rost som en af de bedste rosévine i verden.

Vinen

Sprød, delikat og ungdommelig frisk. Med Maison Saint Aix får du alt det man kan ønske sig i en kvalitetsrosé fra Provence, indrammet i et stilrent og eksklusivt design, der udtrykker kærlighed til solen, landet og gæstfriheden. Med sin smukke laksefarve og mineralske bid er AIX måske solstrålens bedste partner - og den perfekte ledsager til at nyde i godt selskab. Rosé er en af de få ting i verden, der kan få enhver anledning til at virke overskueligt, og AIX er et flot bevis på at luksus sagtens kan være til at betale.

Med en jordbund rig på mineraler, 300 solskinsdage om året, og kølige Mistral-vinde, så tilbyder dette hjørne af Provence de ideelle vækstforhold for Grenache, Syrah og Cinsault druerne, som alle indgår i AIX rosé. Markerne ligger 420 meter over havets overflade, hvilket er nogle af regionens højst beliggende marker. Druerne har derfor gavn af køligere nætter og en større indflydelse fra mistral-vinden, der tørrer vinstokkene på dugvåde morgener, hvilket gør de solmodne druer sunde og smagfulde. Vinhusets 50-60 år gamle Grenache-stokke giver høj smagsintensitet i vinen, mens druerne fra de yngre vinstokke garanterer friskhed i vinen.

For at bevare denne harmoni, sørger Maison Saint Aix for en grundig genplantningsplan, hvor de genplanter op til 4 hektar om året med nye vinstokke. Druerne plukkes i de sene nattetimerne for at sikre friskhed, og vinen gæres og lagres på temperaturregulerede ståltanke. I vinen udfoldes der et væld af dragende aromaer som friske stenfrugter, hindbær og jordbær. Smagen er frisk, mineraldreven og blød med et opfriskende pift af tranebær i eftersmagen. Vinens mineralitet gør AIX til en fortrinlig partner til hummer, laks, østers og grillede rejer. Derudover fungerer vinen perfekt til grillede kylling, lette salater, tapas og asiatiske køkkener som det vietnamesiske.

Vinifikation:	Gæring og lagring i temperaturregulerede ståltanke.	
Smagenoter:	AIX er ærkeklassisk Provence i glasset. En tredobbelt guldvinder med stor international succes, der er elsket af trendsættere over hele verden. AIX byder på dugfriske noter af hindbær og en sprød mineralsk smag.	
Anbefales til:	Mad med citrus, Vegetariske retter, Sushi, Skaldyr, Mager fisk	
Rating:		
2022	<i>Gilbert & Gailard</i>	<i>Guld</i>
2022	<i>Concours Mondial de Bruxelles</i>	<i>Guld</i>
2022	<i>Mundus Vini</i>	<i>Guld</i>
2022	<i>James Suckling</i>	<i>90 Point</i>
2022	<i>Jyllands-Posten</i>	<i>91 Point</i>



Fakta

Årgang	2022
Varenr.:	1025861
Område:	Frankrig, Provence Provence
Drue:	Grenache, Syrah, Cinsault
Alkohol:	13 %
Potentiale:	2-3 år fra høståret.
Web:	x-red.wine/en/