

Vinoplevelser

Delbeaux Cabernet Sauvignon

, Pays d'Oc



Languedoc-Roussillon har været igennem en transformationsperiode over de seneste mange år. I årevis var området hovedsagligt kun kendt for tyndbenede vine uden megen personlighed. I dag er billedet dog et helt andet og kvalitetsmæssigt et skattekammer! Denne udvikling er sket takket være et nyt kuld af yngre, ambitiøse og håbefulde vinbønder, der sammen med lokale kooperativer, har slået sig sammen for at forene ressourcer og forbedre kvaliteten.

Delbeaux laver deres vin i samarbejde med kooperativet Vignerons du Narbonnais, som har 330 vinavlere som medlemmer. Her får de druerne vinificeret med den nyeste teknologi, hvilket sikrer den fineste kvalitet. Delbeaux fokuserer på at lave flotte frugtdrevne vine med Pays d'Oc status. Pays d'Oc-kategorien blev skabt i 1973 for at motivere vinbønder af Vins de Table (bordvin) til at højne kvaliteten. Reglerne for Pays d'Oc er meget strengere og fastsætter det præcise område, vinen kommer fra. De franske bordvine må f.eks. ikke bære årgang på etiketten. På samme tid tillader kategorien brugen af andre og flere druesorter sammenlignet med den strengere AC-lovgivning. Derfor har Delbeaux også valgt at fokusere på Merlot og Cabernet Sauvignon. Det er vine, der er lige til at åbne og tilbyder masser af lækker moden frugt i sin ungdom.

Vinen er lavet på 100% Cabernet Sauvignon. Druen giver de største og længstlevende vine i Bordeaux, men de rigtige steder i Languedoc giver den koncentrerede og utrolig imødekommende vine med modne tanniner.

Land
Frankrig

Område
Sydfrankrig

Type/Farve
Rødvin

Druer
100% Cabernet Sauvignon

Fadlagring
H18

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Cabernet Sauvignon

Serveringsforslag
Mørkt kød
Krydrede retter

Vinifikation
Traditionel vinifikation.

Smagekommentarer
Indbydende Cabernet Sauvignon fra det varme Languedoc-Roussillon. Duften er fyldt med vilde bær og et elegante strejf af krydderier. Smagen tilbyder masser af brombær, mørke kirsebær og solbær, der slutter med en flot og blød eftersmag.

Alkohol
14,00%

Protype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN