

Vinoplevelser

Rimauresq Classique Rose

Rimauresq Selections Sarl, Cru Classé



Ægte sydfransk charme i skønne Provence. Vingården ligger ved foden af den lidt mindre bjergkæde Massif des Maures, 20 minutter fra Toulon ved Middelhavskysten.

Som mange danske turister kan skrive under på, bliver der meget varmt i Sydfrankrig om sommeren. Heldigvis nyder Rimauresq godt af Mistralvinden, som blæser ned fra nord og nordvest og nedkøler både druer og turister og ofte er stærk nok til, at den kan nå helt ned til Nordafrika. Derudover sikrer bjergene i Massif des Maures, at druerne står længere tid i skygge og får en længere modningsperiode i ugerne op til høsten. Hos Rimauresq vokser ni forskellige druer, inkl. Cinsault, Mourvedre og Tibouren, som bruges til roséerne. Her er flere jordarter, som kommer vinene til gavn, såsom skifer, nedbrudt, lyserød sandsten og andre småsten. De forholdsvis højtliggende marker sikrer gode forhold for frembringelsen af friske og intense vine. Vinifikationen foregår i en topmoderne temperaturstyret vinkælder, der bl.a. benytter sig af tyngdekraften i de forskellige procestrin.

Leverandør

Rimauresq Selections Sarl

Land

Frankrig

Område

Sydfrankrig

Underområde

Côtes de Provence

Type/Farve

Rosevin

Drue

45% Grenache Noir
6% Syrah
4% Carignan
1% Ugni Blanc
10% Mourvedre
29% Cinsault
5% Rolle

Dyrkning

Traditionel

Riedel glas

Extreme Rosé

Serveringsforslag

Lyst kød
Fjerkræ
Fjerkræ (på grillen)

Smagekommentarer

Klassisk, sydfransk rosevin cuvée. Perfekt som aperitif eller til sommerens måltider under sol og blå himmel. Frisk, elegant og med fine florale noter.

Alkohol

13,00%

Proptype

Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN