

Vinoplevelser

Muscat de Rivesaltes, 3/4 ltr.

Gerard Bertrand, AOP



Sydfrankrig er ofte blevet betegnet som Frankrigs svar på Californien. I den forbindelse er sammenligningen kun baseret på varmen. For varmt er der. Faktisk de senere år for varmt. Man fattes vand. Det betyder, at vinstokkene tørster. De sætter få druer. Lavere udbytte til følge. Koncentrerede vine. Sorte. Og vigtigst af alt. Komplekse. For hvad Californien har i tæthed, har Sydfrankrig i nuancerigdom og fransk frækhed. Det er håndværkere, der er på spil her. Ikke "Dress suit business men". Der er jord under neglene og et hjerte, der banker hårdere end solen i den tørre jord. Man er generelt ikke god til markedsføring. Så hele regionen lider under, at forbrugeren ikke kender forskellen på en Roussillon og en Saint Saturnin. Men det er Gérard Bertrand i fuld gang med at lave om på!

Gérard Bertrand er en stor mand med stor karisma. Han var tidligere kendt og elsket i Frankrig som rugbyspiller. Men han besluttede at tage en ny udfordring op og lagde derfor støvlerne på hylden efter en lang, succesfuld karriere. I 1992 overtog han ledelsen af sin fars vingård, Domaine de Villemajou, med den målsætning, at han ville højne standarden, ikke bare for vingården, men for hele området. Han vil være for Sydfrankrig, hvad Guigal er for Rhône. Et navn folk kan læne sig op ad, om end de ikke orker at sætte sig ind i detaljerne. Og han har et mere end unikt sortiment at gå på opdagelse i. Siden overtagelsen har Gérard Bertrand nemlig investeret i endnu flere vinmarker, fordelt over regioner som Corbières, Minervois og Côteaux de Languedoc, så han i dag har hele 470 ha "under fod". Yderligere er han gået i partnerskab med 40 andre lokale producenter, som nøje følger hans visioner for kvalitet i vinmarken, for så - når høsten er overstået - at sælge druerne til ham.

Vi er meget stolte over at repræsentere Gérard Bertrands storslåede vine i Danmark - vine, der i Frankrig er listet på en stor del af landets trestjernede restauranter!

Muscat de Rivesaltes er en rigtig sydfransk specialitet, der desværre alt for sjældent serveres uden for Frankrig. Druerne til vinen høstes i appellationen af samme navn, som i øvrigt ligger i Languedoc.

Der findes et væld af produktionsmetoder for denne vin, hvor valgmulighederne hovedsagligt ligger i lagringen af vinen efter gæringen.

Gérard Bertrand har med denne Muscat valgt den lagringsmetode, der giver den mest friske og druesmagende vin.

Leverandør
Gerard Bertrand

Land
Frankrig

Område
Sydfrankrig

Underområde
Muscat de Rivesaltes

Type/Farve
Dessertvin

Drue
100% Muscat

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Sauvignon Blanc

Serveringsforslag
Dessert - svagt søde
Dessert - meget søde

Vinifikation
Traditionel med gæring
og lagring på ståltanke.

Smagekommentarer
Duften har indsmigrende
nuancer af tørrede
rosiner,
appelsinmarmelade og
kandiserede frugter.
Smagen er sødmefyldt
med en lang,
vedvarende eftersmag.

Alkohol
16,00%

Protype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN