

Vinoplevelser

Moulin des Costes Rose, 3/4 ltr.

Domaines Bunan, AOP



Bandol-appellationen ligger ud til Middelhavet i det for danskerne så kendte område Provence. Appellationen har taget navn fra byens berømte havn, som har været et knudepunkt for udskibning af vin til resten af verden siden det 5. århundrede. I dag hører appellationen stadig blandt de bedste appellationer i Provence. Vinstokkene, der typisk er plantet på sydvendte terrasser, nyder godt af Middelhavsklimaet, som sikrer en stabil modning af druerne.

Domaine de Bunan Bandol hører i dag - sammen med Domaine de Temprière - blandt appellationens absolutte elite. Dette understreges af, at det anerkendte vinmagasin, WineSpectator, kårede Domainets Moulin des Costes Chariage 1998 som en af de 100 vine, man skulle prøve, inden man døde. Listen indeholdt yderligere navne som Mouton Rothschild 1945 og Gaja Sori Tilidin 1982...

Domainet blev grundlagt i 1961 af Poul og Pierre Bunan, som forelskede sig i domainet ved første øjekast. I dag deltager deres børn ligeledes i den daglige drift af domainet, så næste generation er allerede sikret.

Moulin des Costes er Bunans bedste serie, hvor druerne kommer fra domainets bedste terrasser, som er tilplantet med vinstokke, der har en gennemsnitsalder på 45 år.

Leverandør
Domaines Bunan

Land
Frankrig

Område
Sydfrankrig

Underområde
Bandol

Type/Farve
Rosevin

Drue
Mourvèdre
Cinsault
Grenache

Dyrkning
Økologisk

Riedel glas
Riesling / Sangiovese /
Extreme Rosé

Serveringsforslag
Fisk (på grillen)
Fjerkræ (på grillen)

Vinifikation
Produceret fra september til oktober på druerne Mourvèdre, Cinsault og Grenache alt efter årgangen. Efterfølgende gærer vinen fra 11 til 17 dage i rustfrie stålitanke og bliver blendet sent i januar. Herefter bliver vinen hældt på flasker i slutningen af marts og modner færdig i flaskerne i kældre med tilpasset aircondition.

Smagekommentarer
Smuk og fin laksefarvet rosévin, der nok skal behage næse og tunge. Først med en elegant frugtig bouquet af mango og eksotiske frugter, som lokkende stiger op fra glasset. Det bliver lækkert fuldt op af en ren og harmonisk smag, som behager din mund med velbalancerede og frugtige noter



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN