

Vinoplevelser

Bouquet des Garrigues Blanc

Le Clos du Caillou/Earl Pouizin-Vacheron, AOP



Domaine le Clos du Caillou ligger ved byen Courthézon, nordøst for Châteauneuf-du-Pape. Jorden er fyldt med store rullesten og sand, så man har det perfekte udgangspunkt for at fremstille stor Châteauneuf-du-Pape. Det har da også været målet, siden familien Pouizin og Vacheron stiftede domainet i 1956, og betragter man deres vine i dag, er det ikke uden grund, at vinkendere verden over anser slottet som værende blandt de tre bedste i distriktet.

Domainet består i alt af 58 ha vinmarker, hvoraf de 8 er beliggende i Châteauneuf-du-Pape. I princippet kunne de resterende 50 ha også godt have været indlemmet i Châteauneuf-du-Pape, da de kun er adskilt fra distriktet af et gammel stengærde. Historien fortæller dog, at den daværende ejer ikke ville betale de afgifter, som en ophøjelse af jordene til Châteauneuf-du-Pape krævede i 1923, og at det er derfor, jordene kun bærer status af Côtes du Rhône.

Fakta er dog, at domainets Côtes du Rhône Villages og Côtes du Rhône Reserve fuldt ud er på højde med flere af de bedre Châteauneuf-du-Pape vine.

Bouquet des Garrigues Rouge er ingen undtagelse. Vinen høstes på klassisk Châteauneuf-du-Pape jord med et stort indhold af rullesten, der holder på varmen om dagen og afgiver den igen til vinstokkene i de kølige nætter. Stilen er en lille smule mere tilgængelig end domainets andre vine, men på ingen måde en let vin.

Leverandør

Le Clos du Caillou/Earl Pouizin-Vacheron

Land

Frankrig

Område

Rhône

Underområde

Côtes-du-Rhône

Type/Farve

Hvidvin

Drue

20% Viognier
35% Clairette
30% Grenache Blanc
15% Bourboulenc

Dyrkning

Biodynamiske Druer

Serveringsforslag

Skaldyr
Fisk - lys
Oste - milde

Vinifikation

Druerne presses nænsomt via et 4 timer langt presseprogram. Mosten afkøles 10 grader, mens den bibeholder sin bærmekontakt natten over, hvorefter den lægges på stålranke, hvor den alkoholiske gæring finder sted. Vinen lagres derefter uden at gennemgå en malolaktisk gæring i 2 – 3 måneder, inden den tappes på flaske.

Smagekommentarer

Forener den aromatiske intensitet fra Condrieu med Châteauneufs mere ligefremme frugt. Smagen er fyldig og intens med toner af gule roser, pinjekerner, pærer, abrikoser og akaciehonning i eftersmagen.

Alkohol

14,50%

Proptype



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN