

2018 Château Gabriel Rosé Øko Côtes De Provence Chateau Gabriel



Provence rosé fra familie domaine I 1836 købte Sauron familien Domaine Siouvette, en provencalsk herregård fra det 17. århundrede, beliggende ved foden af Massif des Maures, kun 20 km fra St Tropez. Omgivet af korktræer og lyng spreder domainets vinmarker sig over 20 ha. på dette fantastiske terroir, hvor vin blev dyrket af munke længe før den franske revolution. I dag laver familien Côtes de Provence vine af enestående kvalitet, og som er at finde på alle de mest berømte restauranter på den franske Riviera. Côtes de Provence I århundreder har det kystnære Provence område haft tradition for at producerer elegante rosévine, der er det ideelle match til den sydfranske livstil ved det azurblå hav. Her gennemsyres kulturen af passionen for frisk, elegant, tør og svagt lyserød rosévin. Den perfekte vin til dage i solen, til frokosten, til de lune sommeraftener og med alverdens lette retter - ikke mindst til frisk fisk og skaldyr. Klimaet er maritimt og jorden fattig og veldrænet bestående af sand, kalk, skiffer, granit og vulkansk materiale. Solen skinner op til 3000 timer om året og vinmarkerne køles ned både af Mistralvinden, men også af kølige vinde fra det nærliggende Middelhav. Et unikt terroir der gør Provence til verdensmester i rosé vine. Terroir og økologi i højsædet Marie Sauron og hendes mand, Gabriel Arizzi, har et særligt talent for rosé og næse for godt terroir, så da en ejendom i hjertet af Provence, i landsbyen Le Cannet des Maures, blev sat til salg slog de straks til. Château Gabriel består af 12 hektar AOP Côtes de Provence. Disse marker nyder godt af et særligt favorabelt mikroklima med god soleksponering og en meget sund lerjord. Det særlige ved denne jord, er indholdet af rød bauxit, der giver rosé vine delikate noter af fersken og abrikos. Gabriel er yderst kvalitet- og miljøbevist og har siden købet dyrket markerne økologisk, uden brug af pesticider samt investeret i kælderens. Fra og med 2014 årgangen er vinen officielt certificeret økologisk. Markerne er beplantet med de klassiske Provence druer: Syrah, Grenache, Cinsault. Druerne høstes i de kølige morgentimer, sorteres og presse blidt inden gæringen og lagres efterfølgende "sur lie" (på bæremen). Château Gabriel Rosé Côtes de Provence Château Gabriel Rosé har en frisk og mineralsk duft med noter af skovjordsbær, abrikos og fersken. Smagen er yderst elegant med noter af eksotiske citrusfrugter såsom kaffir lime og Kumquat. En lækker rosé der på flotteste vis udtrykker Provences terroir.

Druerarter: Cinsault, Grenache, Syrah

Anbefalet til: Alle lette retter året rundt, terrassevin, lette grillretter, muslinger og som aperitif.

Philipson Wine 
www.philipsonwine.com