

Pigeonnier Rosé Côtes de Provence 2021

Château Saint Roux

Frisk, cremet og fantastisk rosévin.

"Assembled by us, the Le Pigeonnier cuvée reflects the Saint-Roux philosophy"

Hvis du er ude efter en rosévin med masser af velsmag og autenticitet, så skal du prøve denne Pigeonnier fra Saint Roux. Det er en vin, der på én gang er simpel og ligetil - og alligevel blændende kompleks og interessant. Saint Roux sætter en ære i, at deres produktion er organisk - og fra 2019 tilmed certificeret økologisk. Dertil kommer, at producenten kun bruger lokal - naturgær, og på den måde opnår Saint Roux et autentisk præg, der leder tankerne over på det charmerende Provence med varme somre, Middelhavet om det ene hjørne - og pragtfulde naturområder om det andet.

Intens og fyldig smag af modne røde bærfrugter

Pigeonnier består i 2021 årgangen af Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle og Mourvedre, der vokser på Saint Roux' 40 hektar jord. Her er der en orangerød jordbund med en stor andel jern og bauxit, der er med til at give en intens og fyldig smag i vin. Efter høsten gærer vinen i tanke af beton og stål, og herefter bliver vinen delvist fadlagret for at give den en endnu mere markant og let krydret karakter. Smagen er moden med røde frugter, peber og lakrids, og den rummer både noter af ristede krydderier og fad. Det gør den til en vin med en solidt struktureret krop og en dyb og harmonisk smag.

Land	Frankrig
Område	Provence
Alkoholprocent	13.5%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Rosévin
Druer	Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Rolle

James Suckling
90 point