

## Triplette Côtes de Provence Rosé

Frankrike / Provence

Vingården Domaine de Cantarelle ligger ved inngangen til Verdon nasjonalpark i Provence og har 145 hektar med vinmarker under sin kontroll og som produserer meget sunn og god frukt, i ett unikt område som ligger i ett naturlig basseng fullt av relikvier fra romer-tiden. Sjefen Elodie Dieudonné, fra en lokal familie som har vært eiere av vingården siden 1974, forbedrer stadig deres roséviner med sitt feminine preg i en avantgarde, elegant og veldig glamorøs stil. Domaine Cantarelle har som mål å skape eksepsjonelle viner i Coté de Provence, ettertraktet over hele verden. Domaine de Cantarelle er i prosess for å bli ferdig sertifisert Haut Valeur Environmental (HVE).

Vinrankene ligger oppi høyden og vokser i et jordsmonn av leire- og kalksteinjord med god soleksponering som gjør at vinen kan bevare sin friskhet og syre. Druene presser forsiktig og gjennomgår langsom gjæring ved kontrollert temperatur, som gir mye frisk frukt og struktur til vinen. Den voldsomme og lunefulle vinden i Provence, Mistral, har en bemerkelsesverdig innvirkning på vinrankene, da er veldig tørr og beskytter vinrankene mot angrep av fuktrelaterte sykdommer.

På eiendomen til Domaine Cantarelle er det mange relikvier fra romertiden. Romerne ga ikke bare navnet sitt til Provence, «Provincia Romana», men de brakte også vinplanten til området tidlig, rundt år 0. Domain Cantarelle ble grunnlagt i 1974 og utviklet av familien Dieudonné. I løpet av 2000 tallet vokste de til den største vingården i Coteaux Varois de Provence. Terroiret sin ekthet, dens farger, parfymen og landskap forførte umiddelbart Pascal Debon som ble eier av domenet i 2017. Et nytt eventyr begynte med betydelige investeringer både i vinmarkene samt ivproduksjonen for å fremstille viner av enda høyere kvalitet. Domaine Cantarelle er i ferd med å bli sertifisert som High Environmental Value (HVE).



Høyoppløselig bilde



|                             |  |                   |                          |
|-----------------------------|--|-------------------|--------------------------|
| <b>Type</b>                 | Rosévin  |                   |                          |
| <b>Klassifikasjon</b>       | AOC Côtes de Provence  |                   |                          |
| <b>Produsent</b>            | Domaine de Cantarelle  |                   |                          |
| <b>Årgang</b>               | 2023   |                   |                          |
| <b>Druetyper</b>            | 40% Syrah, 30% Grenache, 30% Cinsault  |                   |                          |
| <b>Vinifikasjon</b>         | Tradisjonell vinifikasjon.   |                   |                          |
| <b>Analyse</b>              | Alkohol: 12,0 %  | Sukker: 1,46 g/l  | Syre: 5,28 g/l           |
| <b>Holdbarhet</b>           | Konsumklar nå  |                   |                          |
| <b>Karakteristikk</b>       | Lys blekrosa farge. Stilriktig Côtes de Provence. Frisk duft av ville bringebær og rosa grapefrukt. Smak av røde bær, god fylde med en frisk avslutning. Lang ettersmak. |                   |                          |
| <b>Serveringstemperatur</b> | 6-8 gradeer  |                   |                          |
| <b>Passer til</b>           | Passer utmerket til fisk, skaldyr, kylling og sallater. Nytes gjerne alene!  |                   |                          |
| <b>Nettside</b>             | <a href="https://www.cantarelle.net/">https://www.cantarelle.net/</a>  | <b>EPD nr</b>     | <b>Pris Vinmonopolet</b> |
| 0,75 L                      | 7703801  | 5593983           | kr. 175,00               |
| <b>Antall i kasse</b>       | <b>Sortiment</b>   | <b>Vectura nr</b> |                          |
| 6                           | Kategori 4   |                   |                          |

84 poeng **apéritif**

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her: <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

**SOLERA**  
BEVERAGE GROUP  
*Small for every moment*