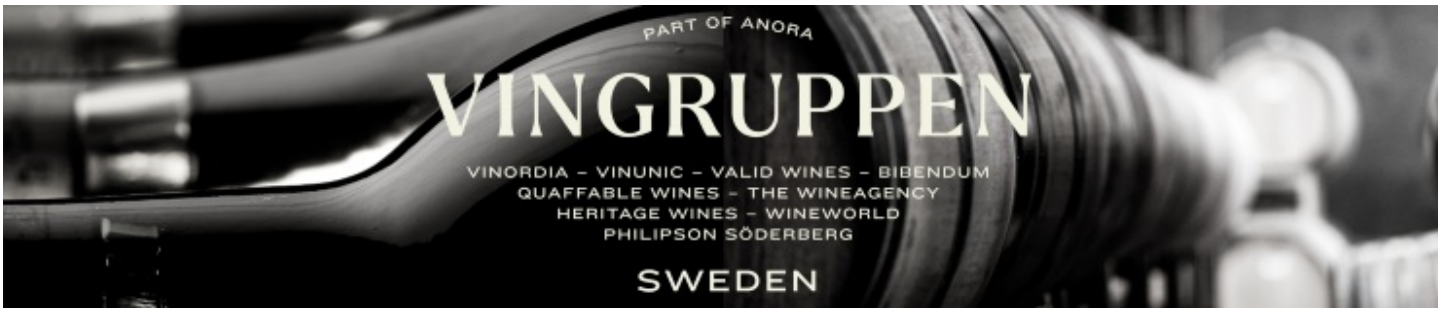

LAROCHE ROSÉ 2024

Art. nr 5533101
Pris 99,00 kr exkl. moms
Storlek 750 ml
Producent Laroche
Ursprung IGP Pays d´Oc, Frankrike
Varukategori Roséviner

Förslutning Skruvkork
Druvor Cinsault 15%, Grenache Noir 60%, Syrah 25%
Alkoholhalt 12,5%
Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär En blend av 60% Grenache, 25% Syrah, and 15% Cinsault. Grenache ger aromer av röda bär och grapefrukt. Syrah kommer med energi och friskhet och även en lite " kryddig" ton. Cinsault kompletterar vår palett med blommiga noter, säkerställande en komplexitet till det färdiga vinet. Vinet är fruktigt och aptitretande. en 100%ig rosé!

Tillverkning Druvorna skördas nattetid för att behålla den svala temperaturen och säkerställa aromatiken i druvorna. En försiktig pressning i en pneumatisk press av hela klasar följdes av en vila för vinmusten i sval temperatur. Under tio-tolv dagar skedde jäsningen under 12°C - 17°C och detta skede i ståltank. Vinet har efter det lagrats under 6 månader på tank av stål.

Passar till Rosé är ett perfekt sällskapsvin, men passar också som matvin. Det är ett universalvin till en somrig buffé med kalla rätter, som charkuterier, sallader och skaldjur. Servera rosévin också till grillade kycklinglår eller bouillabaisse. Sallader med tomat är perfekt till och även en lite torr getost som avslutning på måltiden. SERVERING Servera torra och halvtorra roséviner avkylda, vid 10–12 grader och halvsöta och söta roséer väl avkylda, vid 8-10°C. En rumstempererad flaska svalnar till lämplig temperatur på cirka tre timmar i kylskåp.

Om producenten
LAROCHE

Den anrika firman Laroches historia sträcker sig tillbaka till 1850. Firman har sitt säte i hjärtat av byn Chablis och man är en tongivande aktör i regionen.

Huvudkontoret ligger i det tidigare munkklostret l'Obédiencerie de Chablis. I byggnaden, vars äldsta delar dateras till 800-talet har relikerna från helgonet Saint-Martin förvarats. Det också finns en fungerande vinpress från 1200-talet och källaren används fortfarande för lagring av Laroches viner.

Idag omfattar egendomen i Chablis fem hektar Grand Cru, 17 hektar Premier Cru, 62 hektar Chablis och fem hektar Petit Chablis. Laroche har också en filial i södra Frankrike – Le Chai du Mas La Chevalière, där man samarbetar med långvariga partners med vingårdar i svalare lägen som i la Vallée de l'Orb, Limoux och Cévennes.

Genom att hantera vinrankorna med en fast men varsam hand kan de fortsätta att ge frukt i lika många år, som rankorna i 1er Cru-vingården Vaudevey, där de äldsta rankorna planterades i den för regionen karaktäristiska Kimmeridge-jordmånen redan på 1950-talet.

Druvorna skördas "al dente" och vinmakningen är varsam för att ge precisa viner med tydlig adress.

Laroche erbjuder många nyanser av Chablis och dessutom några svala tolkningar, huvudsakligen av chardonnay och pinot noir, från Laroches filial i södra Frankrike, Mas La Chevalière.