

Belle Mayance - Pinot Noir

Pays d'Oc

Vin de Pays d'Oc er en regionsbetegnelse etableret i 1986 af lokale vinproducenter geografisk dækkende over Languedoc-Roussillon-området, som en betegnelse der var rummelig for at anvende andre druer end kun de sydfranske i vinene – dog i høj grad øvrige franske såsom Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot og Syrah. Idéen bag kategorien og Vins de Pays d'Oc-betegnelsen var at give frit slag for at lave vine med lidt mere bredt favnende vinstil. Der er krav til høstudbyttet pr. hektar og alle Vins de Pays d'Oc skal godkendes af et smagepanel, før den må bære betegnelsen.

LGI Wines

LGI er, siden 1999, en fransk vinekspertvirksomhed med fokus på og salg af kvalitetsvine fra Sydfrankrig, nærmere betegnet Languedoc og Gascogne. I tæt samarbejde med lokale vinbønder promoverer LGI vine til forskellige landes markeder, der i blandt Danmark, og tager sig af distribution og markedsføring. Sammenslutninger som LGI hjælper de lokale vinbønder, som f.eks. ikke selv har et vinslot og tilhørende vin-virksomhed, med at holde kvalitets-standarden på deres vine og fokusere på håndværket frem for den videre markedsføring.

Vinen

Belle Mayance, som kan oversættes til "smukke græsgange" og det referer til en tid, hvor vinbønderne havde almindeligt landbrug og dyrehold ved siden af vindyrkningen. Husdyrene opholdt sig i for- og efteråret på "Mayance". Regionen Pays d'Oc strækker sig langs Frankrigs kystlinje, og dækker et stort vinområde på hele 120.000 hektar mellem Middelhavet og Pyrenæerne. Både grækere og romere har dyrket vin her, og i dag dyrker flere end 20.000 vinbønder, store som helt små, vin i regionen. Her er ægte middelhavsvarme og solrigt, men de kølige havbriser sikrer den nødvendige nedkøling af druerne i nattetimerne. For at bevare frisk frugt og syre, så høstes der tidligt på sæsonen, og samtidig plukkes om natten/tidligt om morgenen. Efter afstilkning foretages en forsigtig presning, nedkøling af mosten, og gæringen sættes i gang i de rustfrie ståltanke. Her kan temperaturen reguleres, så der kan gæres ved ca. 26 grader i ca. 14 dage. Denne lave temperatur sikrer at der bevares den frugtige, friske profil. Der foretages daglige overpumpninger, som sikrer mere farve og smag til vinen.

Danskerne har virkelig taget Pinot Noir til sig. Med tanke på den moderne, innovative danske madscene giver det rigtig god mening med de elegante, lette og saftige vine. Det kan også ses som en modreaktion mod de mange år med ekstraheret, ultratunge og alkoholrige vine. Belle Mayance Pinot Noir er netop en rødvin, der er helt efter vores nyfundne hang til elegante vine. Belle Mayance Pinot Noir er naturligvis mørkere end sine berømte brødre og søstre i Bourgogne, men allerede i duften er man ikke et sekund i tvivl om druesorten. Her i det hede Sydfrankrig udvikler Pinot Noir-druen en tykkere drueskal end i Bourgogne, hvilket giver vinen en mørkere farve. Mørke frugter som brombær og kirsebær findes både i duft og smag, og eftersmagen efterlader fine, krydrede og pebrede undertoner. Tanninerne er fløjlsbløde og elegante, så denne alsidig vin kan sagtens ledsage både mad- og hyggestunder. Server gerne vinen til både tapas, pastaretter, alskens grillretter, faste oste, samt de knap så tunge vildtretter. Vinen smager bedst lettere afkølet.

Vinifikation:

Lagret i temperaturregulerede ståltanke med daglige overpumpninger.



Fakta

Årgang	2022
Varenr.:	1025570
Område:	Frankrig, Vin de Pays d'Oc, Pays d'Oc
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	14.5 %
Potentiale:	4 år fra høståret.
Dyrkning:	Økologisk
Web:	www.lgi-wines.com

Smagenoter:

Charmerende sydfransk Pinot Noir med indbydende noter af brombær og kirsebær. Smagen er saftig, let og elegant.

Anbefales til:

Ost, Tapas, Stærk krydret mad, Grill og barbecue, Aperitif
