

Domaine Guillaman

Rosé de Pressée



Årgång	2023
Druvor	1/3 Cabernet Sauvignon, 1/3 Merlot, 1/3 Syrah
Alkoholhalt	12,5%
Servering	8-10 °C
Producent	Domaine Guillaman
Ursprung	Côtes de Gascogne, Sud-Ouest, Frankrike
Varukategori	Roséviner
Sortiment	Restaurang, Systembolagets privatimport
Förpackning	Flaska 750 ml
Förslutning	Naturkork

Karaktär

En fräsch, fruktig och delikat rosé med aromer av citrus och grapefrukt, jordgubbar och en behaglig hint av kryddighet. Ett snyggt terrassvin som också trivs med en stor bredd av mat.

Färgen är ljus rosa. Elegant, fräsch doft av citrus, jordgubbe, och delikata somriga frukter. Smaken är frisk och fruktig med fina toner av krossade jordgubbar, hallon, citrus och svarta vinbär. Tydligt strukturerad i gommen med fin spänst, mogen syra och en bra längd med lätt kryddighet.

Växtplats och jordmån

Vingårdens egna odlingar på kalkrika lerjordar utanför byn Gondrin i Côtes de Gascogne.

Vinframställning

Druvorna skördas för hand nattetid vid låga temperaturer. Druvorna macererar på skalen under flera timmar för att extrahera färg och smaker. Varsam pressning utan syrekontakt och jäsning i låg temperatur i ståltankar. Vinet mognar därefter på jästfällningen för optimal utveckling av aromerna.

Lagring

Gott att dricka nu men utvecklas med lagring upp till 3-4 år.

Passar till

Utmärkt att njuta som aperitif eller till charkuterier, fisk och skaldjur, krämiga pastarätter, rätter med fågel och vitt kött, grillat kött eller hårdostar. Rekommenderas till grillade, glaserade revbensspjäll med smakrika tillbehör.

"Mycket tydlig och fruktig i doften. Len i munnen, söta röda bär, subtil syra, en touch av tannin, men framförallt en rundhet och en fräschör som paras med en underliggande sötma."

**90 poäng av Falstaff
Wine Guide**

Om producenten



Domaine Guillaman

Gondrin, Gascogne | Vinmakare Dominique & Stéphanie Ferret

Domaine Guillaman är en familjeägd vingård belägen i Gascogne i sydvästra Frankrike. Gården är en del av det tidigare Ursulineklöstret Gondrin med en historia från 1600-talet och ligger vackert inbäddad i det gröna landskapet bland pittoreska böljande kullar och vingårdar.

Dominique Ferret övertog gården från sin farfar Albert redan som ung och blev därmed sjätte generationens vinmakare i familjen Ferret. Fram till dess hade gården enbart producerat Armagnac, men sedan början av 1990-talet har en imponerande omställning gjorts mot produktion av enbart högkvalitativa vita och röda viner under beteckningen Côtes de Gascogne.

I dag är Domaine Guillaman kända för sina högkvalitativa viner, prisade såväl i Frankrike som runtom i världen. Genom att kombinera tradition och nytänkande produceras viner med en harmonisk balans mellan fruktuttryck och elegant komplexitet, som lyfter fram den unika terroiren i Gascogne.

Vingårdarna frodas i regionens milda maritima klimat med rika kalkstenslerjordar. Här får druvorna en lång och behaglig mognad och når en hög mognadsnivå. Druvsorterna som odlas är övervägande vita, delvis eftersom de tidigare användes för att göra Armagnac. Colombard, Ugni Blanc, Sauvignon Blanc, Gros Manseng och Petit Manseng utgör 80% av vinstockarna. Resterande 20 %, Merlot och Cabernet Sauvignon, används för att göra roséviner och röda viner.

Domaine Guillaman har kommit långt i användningen av hållbara vinodlingsmetoder, med respekt för såväl miljön som vinerna. Gården tilldelades 2017 Frankrikes HVE-certifiering nivå 3, den högsta nivån av miljövärd inklusive skydd av biologisk mångfald, användning av naturlig skadedjursbekämpning och bevarande av vattenresurser.

Domaine Guillaman är också stolta medlemmar av "Vigeron Independent", en branschorganisation som främjar och stödjer små och oberoende vinproducenter i Frankrike att utvecklas gemensamt och behålla sitt oberoende gentemot vinkooperativ.



Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

www.idylliskasmaker.se
info@idylliskasmaker.se

Ida +46 76 305 99 83
Mikael +46 73 9416506