



Les Papilles, Côtes de Provence Rosé 2023

Producent:	Vignobles Gueissard
Område:	Provence
Land:	Frankrig
Alkohol:	12,5
Drue:	Mourvèdre, Grenache , Syrah, Cinsault

Les Papilles Rose er en forfriskende og madvenlig rosé - fremstillet på druer fra de kalkstensholdige bakker og kystnære klima i Saint-Cyr-sur-Mer, Castellet, La Cadière d'Azur, Sainte-Anne-d'Evenos og Le Beausset lige nord for Bandol.

Et relativt varmt sted, hvor man sættet stor pris på den kølige Mistral-vind, der i kombination med de kalkstensrige marker hjælper til, at friskheden i vinen bevares.

Markerne dyrkes efter økologiske principper - og en HVE-certificering (High Enviromental Value) bliver snart tildelt det 30 ha store domæne.

Al høst og den efterfølgende selektering foregår ved håndkraft. Efter en startende koldmaceration frembringes rosé-kuløren vha. direkte presning, hvorefter vinen gæres under temperaturkontrollerede forhold på stål.

Vinbeskrivelse:

Les Papilles Rosé åbner med charmerende, friske aromaer af citrus, røde jordbær, krydderurter og sprød mineralitet.

Smagen følger smukt op, hvor den middelfyldige frugt balanceres af mundvandsdrivende, sprød syre, som skaber friskhed og lyst til endnu et glas.

En vellavet og særdeles madvenlig rosé fra et godt terroir.

Druesammensætning:

30% Mourvèdre
30% Grenache



30% Syrah
10% Cinsault

Beskrivelse af producenten

Efter at have mødt hinanden på vinstudiet i Orange og siden da høstet erfaring med jobs i både Frankrig, Australien og New Zealand besluttede Clement og Pauline i 2010 at starte deres eget domæne i hjertet af Provence med et mål om at producere klassiske kvalitetsvine efter bæredygtige principper.

Derfor er det også helt naturligt, at vinhuset snart får tildelt en HEV-certificering (High Environmental Value).

Første årgang - 2011 - fra vinhusets dengang blot 1½ ha. blev navngivet Cuvée G. Sidenhen er parceller med gamle vinstokke blevet opkøbt, hvorfor vinhuset i dag tæller ca. 30 ha i både Saint-Cyr-sur-Mer, Castellet, La Cadière d'Azur, Sainte-Anne-d'Evenos og Le Beausset.

Der produceres både hvidvin, rødvin og områdets så velkendte rosévine fra regionens kalkstensholdige jorde.

Al høst foretages ved håndkraft - og der pløjes med hest. Får hjælper med at holde vegetation mellem vinstokke nede og tiltag i både mark og kælder sker i henhold til den biodynamiske kalender.