



## Centifolia Rosé 2023

**Producent:** La Bastide Saint Dominique  
**Område:** Rhône  
**Land:** Frankrig  
**Alkohol:** 13,5  
**Drue:** Grenache, Egiodola

Centifolia er en af vores bedst sælgende rosévine, som både kunder og anmeldere år efter år tager godt imod.

I de seneste årgange har den blandt andet fået følgende ord med på vejen:

**BEDST TIL PRISEN ★★★★★** | Gastronom  
'Meget vin for pengene.'

**★★★★★** | Politiken  
'...god - og billig'

**BEDST TIL PRISEN ★★★★★** | Gastronom  
'Røverkøb'

Små 2 ha vinmarker og op til 30 år gamle vinstokke på en jordbund af ler og grus danner grundlaget for denne kvalitetsrosé, som år efter år forsvinder som dug for solen!

Og det på trods af at vi de seneste to år har aftaget halvdelen af La Bastides samlede produktion af vinen!

Alle druer plukkes i hånden, hvor den første sortering også sker. Efter ankomsten til vineriet sorteres de endnu engang inden en let presning og udblødning i få timer.

Efter endt gæring lagrer vinen på ståltanke i 6 måneder inden aftapning på flaske.

Der er derfor ikke tale om en hvilken som helst rosé.

### **Vinbeskrivelse:**

Den lyse, sarte røde farve med livlige reflekser efterfølges af en indsmigrende og elegant næse med hindbær, jordbær og rabarber.



I smagen er den middelkoncentreret i en forfriskende stil med fokus på elegance, drikkevenlighed og præcision.

Nærmest yndefuld med en forfriskende syre, som også gør den særdeles velegnet til lette madretter.

En klasse-rosé til prisen fra en fantastisk Châteauneuf-du-Pâpe-producent, som virkelig har formået at lave en dejlig, forfriskende rosé, der både rammer den brede appel og den mere intellektuelle vindrikker!

Intet mindre end et rosé-scoop til prisen.

**Druesammensætning:**

70% Grenache

30% Egiodola

**Beskrivelse af producenten**

La Bastide Saint-Dominique blev grundlagt i 1976 af Gérard og Marie-Claude Bonnet. Selve vingården er beliggende i et gammelt kapel fra det 16. århundrede – ved foden af Châteauneuf-du-Papes bakker. Området er præget af den stærke mistralvind og den næsten uudholdelige sommervarme.

Det er fra disse unikke omgivelser, at Gérard og Marie-Claude - sammen med deres søn, Eric - producerer alle deres vine.

For at få det bedste ud af de forskellige druesorter anvender La Bastide Saint-Dominique moderne udstyr i kombination med traditionelle teknikker for vinproduktion. Afgørende beslutninger i forhold til dyrkning tager derfor bl.a. udgangspunkt i den specifikke jordbundstype.

Druerne høstes manuelt og udvælges to gange – første udvælgelse sker i selve vinmarken, mens anden udvælgelse foregår, når druerne ankommer til vingården. Herefter afstilles druerne og vinificeres i temperaturregulerede tanke. Drueskallerne er i kontakt med mosten imellem to og fire uger – alt afhængigt af druetype og årgang.

For Gérard og Marie-Claude Bonnet er det vigtigt, at såvel dyrkning som lagring foregår med respekt for deres vine, hvorfor også sidste etape – når vinen tappes på flasker –



foretages på selve vingården.

**Kontakt**

La Bastide Saint-Dominique

Chemin Saint-Dominique

84350 Courthézon

Hjemmeside: <https://bastide-st-dominique.com/>