



Arrogant Frog Rosé 2023

Producent:	The Humble Winemaker
Område:	Languedoc
Land:	Frankrig
Alkohol:	12,5
Drue:	Syrah

Druerne til denne publikumspleaser af en rosé er høstet på nogle af The Humble Winemakers marker i de 5 vigtigste dale i Languedoc. Markerne er øst- og sydvendte godt beskyttet mod nordenvinden af en stor pinjeskov.

Vinstokkene er mellem 15 og 30 år gamle og gror på en jordbund af grus, ler og kalksten. Høsten foregår mekanisk i de meget tidlige morgentimer.

Alle druer afstilles inden fermenteringen, som foregår i temperaturkontrollerede ståltanke over en periode på 2 uger.

Vinbeskrivelse:

Vinen har en intens rosa farve. Duften er kompleks med kirsebær og blomsteraromaer og noter af sød, moden frugt.

I munden er den meget velfbalanceret med flot frugt og en lang finish. Server den ved 10-12 grader til salater, lyst kød og lette frokostretter.

Druesammensætning:

100% Syrah

Beskrivelse af producenten

Bag navnet The Humble Winemaker gemmer sig Jean-Claude Mas, som kommer fra en sydfransk familie med vinfremstillingstraditioner, som kan dateres helt tilbage til 1892. Han er handelsuddannet i England, men har fra barnsben taget meget aktivt del i vinproduktionen. Hvor han end har boet i verden, har vin altid været en del af hans liv.

Han er en overordentlig aktiv herre, som har formået at udvide familievirksomheden til, at de nu råder over ca. 480 hektar jord og to vinerier. Udover at overvåge koncernens



kommercielle aktiviteter er det også ham, som styrer vinfremstillingen. Alle hans vine er meget frugtdominerede, og han siger selv, at det er hans svar på udfordringen fra den nye verdens vine. At han så kalder alle sine vine for The Arrogant Frog, er et udslag af hans franske humor.