



# Blanquette de Limoux

...menes at være Frankrigs første mousserende vin.

Ved Limoux ligger det gamle munkekloster Saint-Hilaire, hvor man mener, benediktinerne første gang opfandt den boblende vin i klosterets gamle kældre.

Bag klosterets smukke søjlegange og tykke mure har man fundet munkenes skrifter, som helt tilbage i 1531 berettede om den traditionelle vinfremstillings metode, der giver vinen sine elegante bobler.

Metoden kommer vi senere til at kende som 'champagnemetode' eller 'Methode Traditionelle'.







## Maison Guinot - En stolt arv af vinproduktion

Huset Maison Guinot stammer fra 1875. I generationer har man stolt værnet om de gamle vintraditioner.

### Bæredygtighed er hjertet i alt, de gør

Huset arbejder med bæredygtigt landbrug, hvor der tages hensyn til miljøbeskyttelse, sundhed og velfærd. Det centrale princip i det bæredygtige landbrug er at begrænse kemikaliebrug og optimere jordarbejdet.

Denne arbejdsmetode gør det muligt at udvikle naturlige midler til at beskytte vinstokkene og produktionen. Fx udsættes mariehøns, som æder den røde edderkop, der spreder sygdom.

### Tradition og håndværk i hver enkel flaske

Selvom den moderne teknologi for længst har udviklet teknikker, der gør produktionen af bobler mere simpel, gør man hos Maison Guinot en dyd ud af lave vin efter den traditionelle champagnemetode.

Husets vinkælder indeholder 30.000 flasker, og i løbet af 30 dage vendes flaskerne 1/4 omgang hver dag – i hånden. Maison Guinot rummer 2500 m2 vinkælder.

### Håndplukkede druer og delikate bobler

Druerne er håndplukket og fermenteret. Under 2. gæringen udvikles de små aromatiske bobler. Vinen udvikler sig i kælderen over flere år – hvorved de fine duft- og smagsnuancer opstår.

Huset laver både Blanquette de Limoux og Cremen de Limoux. Metoden er den samme men druesammensætningen er forskellig.

### Blanquette de Limoux - Vieille Cuvée - Brut

**Producent:** Maison Guinot

**Appellation:** Blanquette de Limoux - Brut

**Drue:** 100% Mauzac

**Alc:** 12.5%



**Farve:** Afslører et strålende gult skær, som solens varme stråler fanget i et glas.

**Aroma:** Let duft af friske gule æbler og hvide blomster (tjörn)

**Smagsnotater:** Harmonisk og imødekommende frugtsmag, med en forførende snert af lime. Sarte bobler på tungen med en flot struktur og livlighed. Cuvéens rundhed skaber en sublim balance mellem frugtens friskhed og modenhedens dybde.

**Udvikling:** Drikkemoden – drik den inden for 2-3 år.

**Fremstilling/fadlagring:** Fra gamle vinstokke fødes denne vin gennem en traditionel proces. Første gæring finder sted i fade ved kontrolleret temperatur, en blanding af flere års høst, og en lagring på bærmien i flasker i imponerende 3-4 år. Gærresterne fjernes med en fin teknik kaldet 'degorgement à la Volée', der bevarer vinen intakt som et mesterværk i et glas.

**Servering:** Den perfekte temperatur er nøglen til denne oplevelse. Opbevar vinen i køleskabet ved 5°C, og når den forlader flasken og berører glasset, blomstrer den ved 8°C. Altid som en aperitif. Den er en fornøjelse at nyde til retter som bagt lyssej med estragonsauce, røget laks eller en luftig kylling med flødesauce. Den harmonerer også vidunderligt med tørre oste.



## Blanquette de Limoux - Vieille Cuvée – Demi Sec



**Producent:** Maison Guinot

**Appellation:** Blanquette de Limoux – Demi Sec

**Drue:** 100% Mauzac

**Alc:** 12.5%

**Farve:** Strålende gult skær

**Aroma:** Let duft af friske gule æbler og hvide blomster (tjörn)

**Smagsnotater:** Harmonisk og imødekommende frugt med en snert af lime, flot struktur og livlighed. Den ekstra sødme, en likør skabt af huset selv, løfter smagsoplevelsen til nye højder.

**Udvikling:** Drikkemoden – drik den inden for 2-3 år.

**Fremstilling/fadlagring:** Fra gamle vinstokke fødes denne vin gennem en traditionel proces. Første gæring finder sted i fade ved kontrolleret temperatur, en blanding af flere års høst, og en lagring på bærmien i flasker i imponerende 3-4 år. Gærresterne fjernes med en fin teknik kaldet 'degorgement à la Volée', der bevarer vinen intakt som et mesterværk i et glas.

**Servering:** Opbevar vinen i køleskabet ved 5°C, og når den forlader flasken og berører glasset, blomstrer den ved 8°C. Denne vin er en perfekt ledsager til øjeblikke af sød forførelse. Nyd den som aperitif eller ledsager til søde delikatesser som ferskentærte, nytårs kransekage eller en traditionel æblekage. Den er også en forrygende makker til tørre oste som Comté, hvor dens sødme balancerer de salte nuancer på en sublim måde.



## Blanquette de Limoux - Cuvée Réservee- Brut

**Producent:** Maison Guinot

**Appellation:** Blanquette de Limoux - Brut

**Drue:** 100% Mauzac

**Alc:** 12.5% **Farve:** Ung vin med strålende, klart udseende.

**Aroma:** Dyk ned i en karakteristisk næse, der emmer af friskhed.

Aromaerne af æble, pære og hvid frugt, som hvid fersken, danser elegant og udtryksfuldt i luften. **Smagsnotater:** En direkte og afbalanceret brus af smag omslutter dine smagsløg og efterlader en mindeværdig længde og en forfriskende fornemmelse. Hvert sip er som et strejf af sommer, der vækker dine sanser.

**Udvikling:** Drikkemoden – drik den inden for 2-3 år.

**Fremstilling/fadlagring:** Skabt fra gamle vinstokke, gennemgår denne vin en traditionel proces. Første gæring finder sted i fade ved kontrolleret temperatur, en blanding af flere års høst, og derefter lagres den på bærmene i flasker i hele 2 år. Gærresterne fjernes med den elegante teknik 'degorgement à la Volée', der bevarer vinen som et subtilt mesterværk i en flaske.

**Servering:** 8° - Opbevares i køleskab ved 5° - når den serveres og kommer i kontakt med glasset, er temperaturen 8°. Som aperitif, prøv evt. med en siroups des crèmes fx solbær eller lavendel. Torsk, Dampede muslinger, Fisketerrine, Tærte med gedeost. Kanin i mild sennepssauce. Modne gedeoste.

## Blanquette de Limoux - Cuvée Réservee – Demi Sec

**Producent:** Maison Guinot

**Appellation:** Blanquette de Limoux - Demi Sec

**Drue:** 100% Mauzac

**Alc:** 12.5%

**Farve:** Ungdommen stråler i dette klare, strålende glas. Farven inviterer til at udforske denne vin, der skinner som solens første stråler om morgenen.

**Aroma:** En duftende symfoni, der præsenterer sig med udtryksfulde noter af æble, pære og hvid frugt, herunder delikate toner af hvid fersken. Det er som at åbne en skattekasse af friske aromaer. **Smagsnotater:** Den harmoniske og imødekommende frugtsmag er ledsaget af en subtil snert af lime, der tilføjer en pikant dimension til vinens karakter. Vinen omfavner dine smagsløg med sin flotte struktur og livlighed. Den er forsigtigt krydret med en diskret sødme, en likør, som huset har skabt med omhu og ekspertise.

**Udvikling:** Drikkemoden – drik den inden for 2-3 år.

**Fremstilling/fadlagring:** Denne vin er resultatet af gamle vinstokkes omhyggelige pleje. Gennem traditionelle metoder, herunder første gæring i fade ved kontrolleret temperatur og en blanding af flere års høst, modnes vinen på bærmén i flasker i hele 2 år. Gærresterne fjernes med den delikate teknik 'degorgement à la Volée', der efterlader vinen i sin reneste og mest autentiske form.

**Serving:** Nyd denne vin ved en temperatur på 8°C, opbevaret i køleskabet ved 5°C. Den er perfekt til en afslappet stund på terrassen eller som en elegant ledsager til grillede ferskner med Amarotte creme. Den er også den ideelle partner til kransekagen nytårsaften eller når som helst du ønsker at forkæle dine smagsløg med en unik sødmeoplevelse.



## Blanquette Cuvée Réservee Methode Ancestrale



Blanquette Cuvée Réservee Methode Ancestrale er lavet efter en ældgammel metode til at fremstille mousserende vine, der stammer tilbage til det 16. århundrede.

Den består af 100% Mauzac, som er en lokal druesort i Limoux

Ved at bruge den fine, gamle tradition til fremstilling af boblerne, får denne vin sin egen unikke karakter og charme. Den er elegant og værdsat af vinelskere verden over.

Blanquette Cuvée Réservee Methode Ancestrale er kendt for søde, frugtige smag. Du finder noter af æble, pære, blomster og et lille strejf af citrusfrugt som giver vinen en delikat friskhed. På grund af den naturlige boblende karakter har den en let og elegant mousse.

Den skal nydes afkølet omkring 8 grader og brugt som Aperitif eller i følgeskab med fx frugttærter, jordbær med chokoladedip og anden frisk frugt, is med vanilje, bryllupskagen, chokoladen eller blot som en forfriskning på terrassen.

## Crémant Impérial Brut Tendre



**Producent:** Maison Guinot

**Appellation:** Crémant de Limoux

**Drue:** Chardonnay, Chenin, Mauzac

**Alc:** 12.5%

**Farve:** Fremviser en forførende, lysende gylden nuance med et legende, let mousse. Den stråler som solen på en sommerdag, inviterende og indbydende

**Aroma:** Når du nærmer dig glasset, omfavnes du af en smuk moden duft. Næsen afslører noter af saftige hvide frugter som æble, pære og hvid fersken, som danser sammen med delikate blomsternuancer af lindeblomst og tjørn. Subtile hint af brioche og friske valnødder tilføjer kompleksitet og dybde til aromaen.

**Smagsoplevelse:** Denne Crémant de Limoux er som en velkomponeret symfoni på tungen. Den er usædvanligt rund og smidig, med en moden karakter, der pirrer dine smagsløg og efterlader en uforglemmelig eftersmag. Hver slurk er en rejse gennem et kalejdoskop af nuancer.

**Udvikling:** Drikkemoden – og bør nydes inden for de næste 2-3 år. Hver øjeblik er en invitation til at udforske en verden af sofistikeret

smag. **Fremstilling/fadlagring:** Denne ekstraordinære Crémant er resultatet af gamle vinstokkes omsorgsfulde pleje. Den er skabt gennem traditionelle metoder, inklusive første gæring i fade ved kontrolleret temperatur og en blanding af flere års høst. Vinen modnes på bærmene i flasker i mere end 5 år, hvilket tilføjer lag på lag af kompleksitet og nuancer. Gærresterne fjernes med den elegante teknik 'degorgement à la Volée', der bevarer vinen i sin mest autentiske form.

**Servering:** Denne Crémant bør serveres ved 8°C, opbevaret i køleskabet ved 5°C. Den er den perfekte ledsager til en festlig aperitif, og den komplementerer udsøgte retter som Blanquette de Saumon, karbonader med rosmarin og estragon i vindruerflødesovs, foie gras, snegle og asiatiske retter som kylling og grøntsager i kokos-karry-sauce.



# Crémant Impérial Tendre Rosé



**Producent:** Maison Guinot

**Appellation:** Crémant de Limoux

**Drue:** Chardonnay, Chenin blanc, Mauzac, Pinot Noir

**Alc:** 12.5%

**Farve:** I glasset udfolder sig som en strålende rosenfarvet juvel med bemærkelsesværdige sarte nuancer. Den fanger øjet og løfter forventningerne til det, der følger.

**Aroma:** Den diskrete næse afslører en skjult dans mellem røde frugter og citrusaromaer. En lethed fylder luften, hvor aromaerne udtrykker sig tydeligt og elegant. Det er som at træde ind i en blomsterhave på en sommerdag.

**Smagsoplevelse:** Ved første slurk opleves en luftig brus på tungen, som efterlader en forfriskende følelse. Et strejf af sødme blander sig fint med friskheden, og smagen efterlader en følelse af selvsikker femininitet. Det fineste kunstværk i flydende form.

**Udvikling:** Drikkemoden – og bør nydes inden for de næste 2-3 år. Hvert glas er en invitation til at omfavne livets skønhed og fejre øjeblikket.

**Fremstilling/fadlagring:** Denne særlige Crémant er skabt af druer fra gamle vinstokke, der har modnet med omhu. 'Methode Traditionelle' anvendes, inklusive første gæring i fade ved kontrolleret temperatur og en blanding af flere års høst. Vinen lagres på bærmén i flasker i mere end 3 år, hvor den udvikler kompleksitet og forfinelse. Gærresterne fjernes med den elegante teknik 'degorgement à la Volée', der bevare vinen i sin mest autentiske form.

**Servering:** Denne Crémant bør serveres ved 8°C, opbevaret i køleskabet ved 5°C. Den er den ideelle følgesvend til enhver festlig lejlighed, såsom sommerens aperitif, delikate ansjoser, lette salater og butterdejs canapés. Den kan også være den perfekte overraskelse til chokolade eller frugt. Tag den med til stranden, nyd den i haven eller forkæl dig selv med den på golfbanen - lad den være din ledsager til uforglemmelige øjeblikke.

## Crémant Impérial Boisé – endnu en gudedrik



**Producent:** Maison Guinot

**Appellation:** Crémant de Limoux

**Drue:** 60 % Chardonnay, 30% Chenin blanc, 10% Mauzac

**Alc:** 12.5%

**Farve:** Lys, dyb gylden farve

**Aroma:** Aromaerne af vanilje og moden frugt udtrykker en vis kraft og subtilitet.

**Smagsnotater:** Den langvarige smagsoplevelse er ekstremt udtryksfuld med antydninger af karamel og kandiseret frugt. Hvert sip åbenbarer et rent angreb, der suppleres smukt af ristede noter fra egetræsfade. Det tilføjer kompleksitet og karakter.

**Udvikling:** Drik denne Crémant de Limoux inden for de næste 2-4 år for at opleve den på sit højdepunkt af smagsudvikling og raffinement.

**Fremstilling/fadlagring:** Fremstillet af druer fra gamle vinstokke og skabt efter den traditionelle metode. Første gæring foregår i nøje udvalgte egetræsfade ved kontrolleret temperatur, efterfulgt af omhyggelig blanding af flere årgange. Vinen lagres på bærmen i flasker i mellem 4 og 5 år, hvor den udvikler sin komplekse karakter. Ved degorgering udføres uden frysningsprocessen ('degorgement à la Volée'), så vinen bevares i sin mest autentiske form med de subtile nuancer fra egetræsfadene.

**Servering:** Denne Crémant bør serveres ved en temperatur på 8°C, opbevaret i køleskabet ved 5°C. Den er den perfekte ledsager til retter med karakter, såsom saftige andebryst med vildtsauce, fasan med æbler og svampe i cremet sovs, serveret med kartoffelmos og rosenkålsalat. Denne vin er også en ideel partner til bløde oste af komælk, som for eksempel Camembert eller Reblochon, samt til Comté og gedeost. Elegance i hver en dråbe.



## Domaine Peter Sichel

Gemt væk i en skjult dal i et fjernt hjørne af Languedoc-Roussillon ligger et helt særligt sted: landsbyen Cucugnan. Historien fortæller om vindyrkning i området gennem lang tid. Efterhånden flyttede de lokale til storbyerne og vinmarkerne lå brag. Det betød, at den lokale flora og fauna kunne stor trives. Cucugnan blev et unikt område, fuld af biodiversitet med sjældne planter og blomster, der vokser der den dag i dag. Byen, som ligger i Hautes-Corbières, har udsigt til slottene Quéribus og Peyrepertuse.

Det var her, at familien Sichel, efter at Peter Sichel havde været på biltur i 1960'erne, købte en vinmark og omstrukturerede den med hjælp fra Henri Guiot, teknisk direktør. Peter Sichel ejede allerede vinmarker i Médoc og blev grebet af stedet. Projektet voksede, og Château Trillol, hvis vine vi har haft med i mange år, blev en realitet.

I 2019 overtog Peter Sichels barnebarn, Alexander Sichel, gården. Til ære for sin farfar, kalder Alexander gården for 'Domain Peter Sichel'.

Ejendommen er omlagt til økologi og biodynamik. Det er heldigvis fortsat Henri som står for vinene og det gør han med bravur. Druesorterne er tilpasset jorden i 350-500 meters højde, og vinificerings- og lagringsprocesserne er blevet gentænkt.

Parcellerne med Grenache, Syrah, Carignan og Roussanne ligger på de bedste skråninger i dalen. Her er meget lidt muldjord, og rødderne går næsten direkte ned i den faste bjergskorpe. Henri gør et stort arbejde for at fokusere på de unikke egenskaber hver parcel har, så vinen udtrykker terroiret på den mest autentiske måde.



# Les Jardiniers

## – livet leves lettere når vinen er god!



**Producent:** Domaine Peter Sichel

**Appellation:** IGP Pays de Cucugnan

**Årgang:** 2021

**Drue:** 100% Roussanne gamle stokke

**Farve:** Smuk lysegul farve

**Aroma:** Diskret næse, der kombinerer hvide blomster med Citrusfrugter

**Smagsnotat:** Den angriber gangen med et strejf af mineralitet som bringer en let perlemorsagtig friskhed. En elegant vin, med solid struktur og alligevel med en masse finesse, lethed og elegance.

**Udvikling:** Drikkemoden

**Fremstilling:** Druerne er håndplukkede og presses øjeblikkeligt for at bevare deres friskhed. Efter en kold bundfældning gennemgår vinen en langsom og omhyggelig gæring ved 17-18°C i cirka 20 dage. Den modne vin lagres i kar på bærmen i 3 måneder, hvilket bidrager til dens dybde og kompleksitet.

**Servering:** Denne vidunderlige vin er det ideelle akkompagnement til en række delikate retter. Server den til tapas, sardiner og ansjoser for at fremhæve dens friske karakter. Den er også fantastisk til skaldyr som kammuslinger og sushi, hvor dens subtile mineralitet komplimenterer havets friskhed. Prøv den til kylling med cremet svampesauce for en eksklusiv smagsoplevelse. Endelig kan den nydes sammen med hårde oste som fåre- eller gedeoste, hvor dens kompleksitet skaber en perfekt balance.

# Montanha – En genistreg fra Henri!!!



**Producent:** Domaine Peter Sichel **Appellation:** IGP Pays de Cucugnan

**Årgang:** 2022 **Drue:** 70% Grenache - 30% Syrah +30 år

**Alc:** 13,5%

**Farve:** En forførende lys rubinrød farve, der leder tankerne hen på de fineste Pinot Noir-vine.

**Aroma:** Når du nærmer dig glasset, omfavner en ærlig duft af røde frugter dig. Forestil dig aromaen af modne skovjordbær.

**Smagsoplevelse:** En skulptur i smag - fin, elegant og omfavnende. Den delikate struktur fører dig på en rejse gennem smagsnoter, der vækker sanserne og efterlader en uforglemmelig eftersmag.

**Udvikling:** Selvom den er ung og frisk, lover vi dig, at denne vin er svær at modstå. Nyd den inden for de næste 3 år for den ultimative oplevelse.

**Fremstilling:** Markerne, omgivet af Quéribus-borgens majestætiske skygger, er hjertet af denne vin. I 300-400 meters højde får druerne den perfekte balance mellem sol og skygge. Efter kort maceration presses mosten omhyggeligt, og vinen gærer i små betonkar. Vi anbefaler at nyde den inden for 3 år for at bevare dens friskhed og karakter.

**Servering:** Lad dig forføre af denne vin, der åbner døren til en verden af gastronomiske oplevelser. Server den let afkølet ved 16-17°C. Den er den ideelle ledsager til en elegant aperitif, blanquette de saumon, grillede sardiner og endda cremede risottoer. Lad den også forvandle klassiske retter som coq au vin eller kanin i sennepssauce til uforglemmelige kulinariske mesterværker. Denne vin er også en fantastisk ledsager til salater med røde bær og alt, hvad dit hjerte begærer af gastronomiske oplevelser. Oplev en eksplosion af smag, der vil sætte kulinariske minder i dit hjerte og sjæl.

# Les Jardiniers – det er sundt at leve godt!

**Producent:** Domaine Peter Sichel

**Appellation:** IGP Pays de Cucugnan

**Årgang:** 2020

**Drue:** 4% Grenache Noir, 39% Carignan Noir, 57% Syrah

**Alc:** 13,5%

**Farve:** Dyp granatrød med forførende violette nuancer - et visuelt mesterværk, der forudsiger den skat, der gemmer sig i flasken.

**Aroma:** En elegant buket, der åbner med en symfoni af røde og mørke frugter, krydderier og subtile blomsternoter. Duften er som en fortryllende have, der vækker dine sanser.

**Smagsoplevelse:** En fyldig oplevelse, der omfavner din gane med et smidigt og vedvarende angreb. Hver slurk afslører en dyb aromatisk finesse, der får din smagssans til at danse af glæde.

**Udvikling:** Drikkemoden. Vil fortsætte sin udvikling i de næste 2-5 år. Hver flaske gemmer på en skat af smagsoplevelser, der bare venter på at blive udforsket.

**Fremstillingsproces:** Henri's passion for kvalitet afspejles i den omhyggelige fremstillingsproces. 37% af druerne gennemgår en traditionel fermentering, mens 63% nyder godt af kulsyregering. Efterfølgende modnes 80% på ståltanke i 15 måneder, mens de resterende 20% modnes på 2. årige franske fade i 9 måneder, hvilket tilføjer lag på lag af kompleksitet.

Elegant med røde og mørke frugte, krydderier og subtile blomsternoter

**Smagsnotater:** Fyldig med relativt smidigt og vedvarende angreb af ganen. Sluttes med en aromatisk finesse.

**Udvikling:** Drikkemoden – drikkes inden for 2-5 år.

**Fremstilling:** 37% af druerne undergår en normal fermentering, 63% undergår kulsyre gæring, 80% på kar i 15 måneder, 20% på 2. årige franske fade i 9 måneder.

**Servering:** Nyd denne vin ved en temperatur på 17°C. Den er den perfekte ledsager til Bœuf bourguignon. Cremet kyllingegryde med svampe-flødesovs. Paella med kylling eller kanin. Den er også en fremragende partner til friske, grillet grøntsager og lyst kød.





# Altura 350



**Producent:** Domaine Peter Sichel

**Appellation:** IGP Pays de Cucugnan

**Årgang:** 2018

**Drue:** 52% Grenache – 24% Carignan – 24% Syrah

**Alc:** 14%

**Farve:** En dyb og fortryllende lilla farve, der indfanger essensen af denne vinoplevelse.

**Aroma:** En elegant duft med subtile noter af jordbær, solbær og modne frugter, ledsaget af en forførende brise af svesker. Hver inhalation er en invitation til smagsoplevelsen.

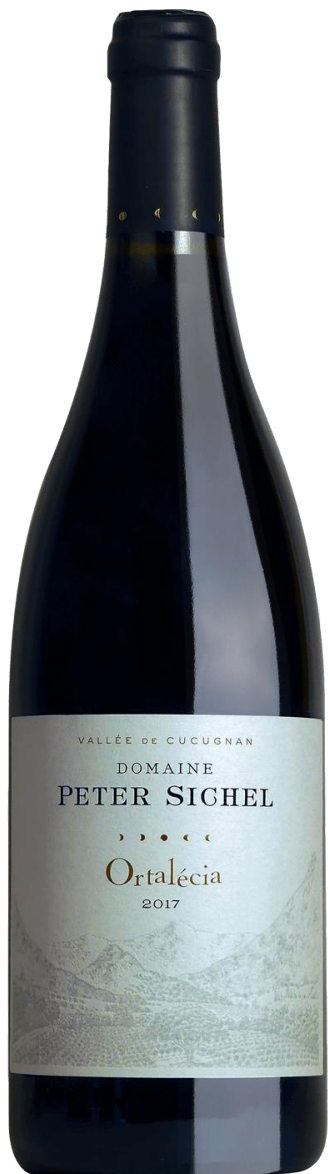
**Smagsoplevelse:** Vinen indtager ganen med bemærkelsesværdig blødhed og vedvarende karakter. Noter af peber og krydderier tilføjer kompleksitet til denne delikate vinoplevelse.

**Udvikling:** Denne vin er drikkemoden og har potentiale til at udvikle sig yderligere. Gem den med tillid og oplev, hvordan den modnes og forfines indtil 2025 og videre.

**Fremstillingsproces:** Produktionsprocessen er kendetegnet ved en passion for detaljer. 70% af druerne gennemgår en traditionel fermentering, mens 30% nyder godt af kulsyregeringens delikate berøring. Efterfølgende modnes 40% i lurfade og 60% i franske fade i 12 måneder, hvilket skaber en vin med dybde og karakter.

**Servering:** Nyd denne vin ved en temperatur på 18°C i et stort vinglas, der giver dig mulighed for at udforske hver nuance. Den er den perfekte ledsager til fransk charcuteri som patéer, terriner, rillette de porc og tørrede pølser. Den er også en fantastisk partner til retter som kylling med cremet estragonsauce, grillet svinekød, kalvekød eller Toulouse pølser, Confit de Canard, Coq au vin og vegetarretter med wintersquash. Server den sammen med ung Brie og Camembert for en fuldendt oplevelse.

Oplev denne unikke vinoplevelse, hvor hvert glas er et kapitel i historien om Sydfrankrigs smagsverden.



# Ortalécia - haverne



**Producent:** Domaine Peter Sichel

**Appellation:** IGP Pays de Cucugnan

**Årgang:** 2017

**Drueblanding:** En harmonisk sammensætning af 47% Syrah, 37% Grenache og 16% Carignan - et perfekt balanceret trekløver af smag og aroma.

**Alkoholindhold:** 13%

**Farve:** En tæt rubinrød farve, der indfanger vinen dybde og karakter allerede ved første øjekast.

**Aroma:** En dyb frugtagtig næse åbner op med noter af kirsebær, delikat træ og et strejf af menthol. Duften inviterer dig til at udforske vinens komplekse lag.

**Smagsoplevelse:** I munden imponerer vinen med bemærkelsesværdig charme og modne tanniner, der er perfekt integreret. Den delikate påvirkning fra fadlagringen klæder vinen i en smuk sensualitet og kulminerer i en skarp og vedholdende eftersmag.

**Udvikling:** Denne vin er på sin højeste nu, og vi anbefaler at nyde den inden for det næste år for at opleve dens fulde pragt.

**Fremstillingsproces:** Druerne håndplukkes omhyggeligt og gennemgår en nøje overvåget fermenteringsproces. 57% af druerne gennemgår en normal fermentering, mens 43% undergår kulsyre gæring, hvilket tilføjer kompleksitet til smagsprofilen. Efterfølgende lagres vinen i 12 måneder på store franske fade, hvor 50% er nye og 50% er 1 år gamle, hvilket skaber en harmonisk balance mellem friskhed og struktur.

**Server den til:** Denne vin er den perfekte ledsager til raffinerede retter som Rillette d'oie. En saftig bøf med fedtkant eller sammenkogte retter som bœuf bourguignon eller Gulasch. Den er også ideel til retter med vildt i alle afskygninger, hvor dens komplekse smagsprofil vil komplementere retternes dybde og krydderier.

# Domaine Blanc Plume – vi låner kun vores børns jord

Raphaël Colin er født i Marseille og opvokset i landet mellem havet og bjergene i smukke Pyrénées-Orientales. Passionen for landbruget og mad, har han fra sin familie, som har dyrket frugt og grøntsager.

Raphaëls rejse som vinmager begyndte, efter han havde lavet den fineste olivenolie fra gavmilde olivenlunde. Mødet med passionerede vinbønder, gjorde det klart at Raphaël skulle dyrke sin egen vin på hjemegnen.

Han tog til Provence, hvor han arbejdede på kendte vingårde. Han fordybede sig i biodynamisk vindyrkning og opnåede et højt fagligt niveau,. I 2018 købte han 8 hektar vinmarker i hjertet af Corbières-Fenouillèdes Regional Nature Park. Det var her, hans hjerte bankede, her han hørte hjemme.

Domaine Blanc Plume, var en realitet. Raphaël dyrker jorden økologisk og biodynamisk, han genopliver gamle praksisser og skabe forbindelse mellem forbrugeren og vingårdsmiljøet.

Vinstokkene er mellem 15 og 80 år gamle. I kælderens bruges naturligt gær og svovlniveauet er minimalt. Vinene lager på rustfri stål, gamle træfade eller ægformede cementtanke på 700 liter.

Raphaël laver vin, som tilgodeser både det mikro- og det makroskopiske miljø. I marken bruges dyr mellem de gamle vinstokke.

Raphaël's vision er vigtig: "Vores tid på vores børns jord er flygtig. Det er vores ansvar at værne om den med de beslutninger vi træffer – de skal være enkle, nænsomme og fyldt med respekt for den arv, vi skal give videre i sin reneste form."





# Milan Royal



**Producent:** Domaine Blanc Plume

**Appellation:** Côtes Catalanes IGP

**Drueblanding:** 100% Chardonnay fra vinstokke, der har set mere end 20 somre.

**Alkoholindhold:** 14%

**Jordbund:** Ler og kalksten - den ideelle grobund for Chardonnay-vinstokkene.

**Farve:** Denne vin præsenterer sig smukt med gyldne reflekser, der fanger lyset

**Aroma:** En stilfuld duft af både gule og hvide frugter væver sammen med et strejf af skovbund, der indfanger naturens essens og vingårdens terroir.

**Smagsoplevelse:** Elegancen i denne vin er bemærkelsesværdig. Den er spændstig, livlig og efterlader en lang eftersmag, der minder om en perfekt komponeret symfoni.

**Udvikling:** Vinen er drukkemoden og bør nydes inden for de næste 3 år for at opleve den i sin fulde pragt.

**Fremstillingsproces:** Domaine Blanc Plume har minimal indgriben i produktionen. Druerne håndhøstes fra vinstokke, der har nået mere end 20 års alder. Vinen gennemgår naturlig gæring uden tilsat gær og lagres i ståltanke. Den er ikke blevet klarret eller filtreret og er lavet uden tilsætning af svovl (sulfitter).

**Servering:** Server denne vin ved en temperatur på 10-12°C i store glas, der giver plads til at slynge vinen og lade aromaerne udfolde sig. Den er en perfekt følgesvend til retter som bagt kuller med hvidvinssauce, pasta med laks og rejer, kylling med flødesauce og sorte ris, kalvekød med champignonsauce, tærte med champignon samt grillet grøntsager. Den er også en ideel ledsager til tørre oste, der fremhæver vinens kompleksitet.

# DOMAINE BLANC PLUME - BLANC BARRIQUE



**Producent:** Domaine Blanc Plume

**Appellation:** Côtes Catalanes IGP

**Drueblanding:** 100% Chardonnay fra vinstokke, der har set mere end 20 somre.

**Alkoholindhold:** 14%

**Restsukker:** Mindre end 1 g/L, dejlig tør

**Jordbund:** Ler og kalksten - der giver kompleksitet.

**Farve:** Den præsenterer sig i en koncentreret gylden farve med varme, gyldne reflekser, der indfanger essensen af solens stråler.

**Aroma:** En duft af hvide blomster, citrus, forfriskende appelsin og sød honning sammen med et strejf af brioche.

**Smagsoplevelse:** Vinen er smidig og rund i munden med et silkebånd af friskhed og elegance. Den har bevaret sin frugtighed og præsenterer sig med en tilpas lethed, der får hver sip til at føles som en rejse gennem en fortryllende have af smag.

**Udvikling:** Drikkemoden nu, men den har potentiale til at udvikle sig yderligere i de næste 5-6 år.

**Fremstillingsproces:** Druerne håndhøstes fra vinstokke, der har mere end 20 år på bagen. Vinen gennemgår naturlig gæring uden tilsætning af ekstern gær. Den er omhyggeligt lagret på 5 år gamle egetræsfade, der tilfører subtile kompleksiteter uden at dominere smagen. Den er ikke blevet klarret eller filtreret og er produceret uden tilsætning af svovl (sulfitter).

**Servering:** Server denne vinskat ved en temperatur på 10-12°C i store glas, der tillader vinens aromaer at udfolde sig fuldt ud. Den er det perfekte match til retter som laks med smør og urter, rejer i hvidløgssmør, grillet kylling med citrusglaze, pasta med flødesauce, grillet svinekotelet med æblesauce, svinefilet med æblesylt og selleripure, grøntsagstærte, hønsesalat samt bløde oste som en cremet, lækker brie eller camembert.

# **Blanc de Noir**

## **- RØDE DRUER KLÆDT I HVIDT**

"Blanc de Noir" har fejlet gennem vinverdenen som en storm. Det er den mest eftertragtede vin lige nu, og det er der grund til! Denne unikke vin er lavet udelukkende af røde druer. Den vil fryde øjet ved at skinne guld- eller sølvfarvet med en lille rosa undertone. Den kombinerer det bedste fra begge verdener og leverer en smagsoplevelse, der er enestående.

### **En hyldest til elegance**

Raphaëls "Blanc de Noir" er fremstillet med omhu og præcision. Han håndplukker de fineste røde druer fra de gamle vinmarker og presser dem nænsomt for at få den mest elegante hvide most. Skallerne fjernes øjeblikkeligt fra mosten, for at bevare friskhed og den hvide farve. Naturlig gæring dvs. ikke tilsat gær. Lavet på ståltanke, ingen filtrering, ikke tilsat svovl (sulfitter).

### **To unikke varianter af "Blanc de Noir"**

Raphaël laver to Blanc de Noir - Jeg glæder mig til at præsentere dem – det er ikke bare vin; det er en oplevelse, der tager dig med på en smagsrejse som ingen anden.



# Og så vover han at lave en stille hvidvin - hvor hoveddruen er Syrah....



**Producent:** Domaine Blanc Plume

**Appellation:** Côtes Catalanes IGP

**Drueblanding:** 60% Syrah, 40% Sauvignon

**Årgang:** 2022

**Jordbund:** Ler, kalksten, sand og skifersten; 30 hl/hk

**Farve:** En elegant, sølvfarvet nuance med et strejf af rosa, der maler et billede af vinens kompleksitet.

**Aroma:** Den delikate næse afslører noter af hvid fersken, blomster, ribs og subtile krydderier, der tegner et kunstnerisk portræt af denne vin.

**Smagsoplevelse:** Denne atypiske vin, skabt af Syrah og Sauvignon, udfolder sig med en fyldig, intens karakter. Den generøse krop balanceres af en let syre og fremragende mineralitet, der skaber en harmonisk helhed. Ved 10°C træder friskheden frem, mens den ved 14°C udfolder sin fulde kompleksitet med saftige noter af stikkelsbær og krydderier.

**Udvikling:** Drikkemoden nu, men den kan nydes i de næste 3 år for at opleve dens udvikling og nuancer.

**Fremstillingsproces:** Minimal indgriben fra Raphaël's side. Druerne er omhyggeligt håndhøstet fra mere end 20 år gamle vinstokke og har gennemgået naturlig gæring uden tilsætning af kunstig gær. Vinen er lavet og modnet på ståltanke uden filtrering og uden tilsætning af svovl (sulfitter).

**Servering:** Nyd denne vin ved en temperatur mellem 10°C og 14°C. Den er det perfekte match til Catalansk salat med salte ansjoser. Østers, hummerhaler og krebs. Grillet fisk med saftige grøntsager. Stegt makrel med stikkelsbærsauce. Kylling med fløde-champignonsauce. Kalvekotelet med cremet sauce samt tørre oste som Cantal eller gedeost.

Denne vin er en invitation til en sublim vinoplevelse. Lad hvert glas være et øjeblik af ren nydelse og opdagelse.



# Les Fanges

## – igen en eftertragtet ”Blanc de noir”



**Producent:** Domaine Blanc Plume

**Appellation:** Côtes Catalanes IGP

**Drueblanding:** 60% Syrah, 20% Cabernet Franc, en antydning af Chardonnay

**Årgang:** 2022

**Jordbund:** Ler, kalk og skifersten

**Farve:** En smuk, næsten brilliant nuance med et strejf af rosa, der tilføjer elegance til glasset.

**Aroma:** Den delikate næse åbner op med noter af hvid fersken og subtile blomster, der skaber en forførende og aromatisk oplevelse.

**Smagsoplevelse:** En vin med friskhed og elegance. Den er feminin i sin lethed, med en følsom kompleksitet, der efterlader et uforglemmeligt indtryk.

**Udvikling:** Drikkemoden nu og bør nydes inden for de næste 3 år for at bevare sin friskhed og aroma.

**Fremstillingsproces:** Minimal indgriben præger denne vin. Druerne er omhyggeligt håndhøstet fra mere end 20 år gamle vinstokke og har gennemgået naturlig gæring uden tilsætning af kunstigt fremstillet gær. Vinen er lavet og modnet på ståltanke uden filtrering og uden tilsætning af svovl (sulfitter).

**Servering:** Nyd denne delikate vin afkølet på terrassen. Del den med dem, du holder af, mens I sætter tænderne i muslinger i hvidvinssauce eller gratinerede muslinger med hjemmelavet mayonnaise à l'ail. Den er også en fremragende ledsager til dampet laks med porrecreme og tærte med kylling og spinat.



# Rouge Barrique



**Appellation:** IGP Côtes Catalanes

**Drueblanding:** Merlot, Cabernet Franc, Carignan

**Årgang:** 2020

**Jordbund:** Ler og kalksten

**Farve:** En dyb rød farve, der afslører vinenes intensitet og kompleksitet.

**Aroma:** En frisk duft af vilde bær og modne jordbær møder næsen, ledsaget af et strejf af peber, der tilføjer et krydret element til den aromatiske profil.

**Smagsoplevelse:** Denne vin præsenterer sig som struktureret og grådig med flotte tanniner og en imponerende friskhed. Smagsoplevelsen afrundes med en subtil bitterhed, der tilføjer nuancer og dybde til vinen. Balancen mellem smagsnoter og tanninstruktur er bemærkelsesværdig, og vinen efterlader en langvarig eftersmag.

**Restsukker:** Med et restsukker på mindre end 1 g/L er denne vin tør uden overflødig sødme.

**Udvikling:** Drikkemoden og med potentiale til at udvikle sig smukt i op til 8 år eller mere, hvilket giver dig mulighed for at udforske dens udvikling over tid.

**Fremstillingsproces:** Druerne er omhyggeligt håndhøstet og har gennemgået spontan fermentering med mindst mulig indgriben, hvilket bevarer vinens naturlige karakter. Efterfølgende lagres vinen på gamle egetræsfade i 12 måneder for at tilføje kompleksitet og nuancer.

**Servering:** Denne vin bør serveres ved en temperatur på 18°C i store glas, der giver plads til at udforske dens komplekse aromaer og smagsnoter. Den er en ideel ledsager til retter som auberginebrød med tomatcoulis. Tapas med koldt kød som røget skinke og pate. Grillet Portobello-svampe med hvidløsglasur og friske urter. Castelnaudary cassoulet. Grillet andebryst. Roastbeef med Gert's flødekartofler. Helstegt oksemørbrad med druer. Lammesteg med rosmarin og timian. Også god til hårde oste som Manchego. En vin som ranker ryggen med sine formidable tanniner.







## Domaine de Sabbat

Sylvain Lejeune er et sandt udtryk for vinens natur og karakter. Sylvain's filosofi er enkel: Lad naturen forme vinene, så skaber de næsten sig selv.

Med dybt forankrede værdier i økologi og håndværk har Sylvain skabt et unikt sted i det solbeskinnede Roussillon. Han er vinmager af hjerte, opvokset med vinmarker som sin legeplads og fulgt i sin fars fodspor i vinens verden lige fra barndommen.

Før han købte Domaine de Sabbat i 2008, arbejdede Sylvain på berømte vinhuse i Bordeaux, Bourgogne og Provence, hvilket afspejles i hvert eneste glas fra hans vingård.

Sylvain laver årligt omkring 15.000 flasker og udfører alt arbejdet selv, lige fra markerne til kælderen. Han dyrker økologiske og arbejder med druesorterne Grenache Gris, Grenache Blanc, Macabeu, og de røde Grenache, Carignan og Syrah på vinstokke, der bærer på områdets historie med op til 115 år på bagen.

Med et utrolig lavt høstudbytte på ca. 15 hl/ha, får vinene en bemærkelsesværdig dybde og kraft, mens de bevarer finesse og fleksibilitet. Sylvain lader naturen styre i kælderen, hvor vinene spontangærer med naturligt forekommende gærstammer. Ingen tilsat svovl. Vinene modnes 12 måneder på tanke, herefter 12 måneder på fade af forskellig alder og størrelse.

Sylvains vine er elegante og komplekse med dybde. De udstråler en naturlig vildskab og personlighed, der afspejler deres helt egen karakter. Flere af dem er natur vin. Domaine de Sabbat er mere end blot en vingård; det er en kærlighedshistorie, hvor Sylvain Lejeune fanger essensen af det sydfranske terroir i hver eneste flaske.

Velkommen til en verden, hvor vinene fortæller deres egne historier.



# Domaine de Sabbat Blanc



**Producent:** Domaine de Sabbat

**Appellation:** AOP Côtes du Roussillon

**Drueblanding:** 60% Grenache Gris, 20% Grenache Blanc, 20% Macabeu

**Årgang:** 2018

**Farve:** Den præsenterer sig i et smukt gyldengult skær, der antyder dens kompleksitet og dybde.

**Aroma:** Når du bringer vinglasset mod næsen, vil du blive mødt af en forførende blanding af gule og hvide frugter, ledsaget af delikate blomsternoter som akacie. Et let præg af egetræ tilføjer en taktfuld kompleksitet til duften.

**Smagsoplevelse:** Den er rig og fyldig med en silkeblød tekstur. Dens intensitet og mineralitet er imponerende og viser dens selvsikre karakter. Smagen er fyldt med aromaer af modne gule frugter og honning, mens egetræets tilstedeværelse er mærkbar, men på en velintegreret måde. Balance er nøgleordet her, og vinen formår at finde den perfekte harmoni mellem smagsnoter og struktur.

**Udvikling:** Drikkemoden nu og har potentiale til at udvikle sig videre indtil 2025 og måske endda længere, hvilket giver dig mulighed for at opleve dens udvikling over tid.

**Fremstillingsproces:** Druerne er nøje håndhøstet og har lagret på bærmønstret i egetræsfade i 12 måneder, efterfulgt af yderligere 6 måneder på kar. Vinen er ufiltreret, hvilket efterlader et let depot og bevarer dens autentiske karakter.

**Servering:** Denne selvsikre hvidvin bør serveres ved en temperatur på 10-12°C i store glas, der giver plads til dens komplekse aromaer og smagsnoter. Den er den ideelle ledsager til retter som Quiche med bacon og Gruyère-ost. Tærte med tun. Tærte med gedeost og bacon. tærte med courgette og blåskimmelost eller champignon. Den harmonerer også perfekt med retter som kylling-couscous og abrikos. Kylling med karry-kokosnød-sauce. Marokkansk kylling tajine. Sejfilet med sennepssauce. Havtaske med endivie i flødesauce. Pasta med rejer i flødesauce. Lakselasagne. Kinesisk kyllingesuppe. Foie gras eller anderillette. Svesker med bacon og hummus. Den er også en fornøjelse sammen med tørre oste som Manchego

**En vin for dig, som vil forkæles!**

# Printemp 1900



**Producent:** Domaine de Sabbat

**Appellation:** AOP Côtes du Roussillon Villages

**Drueblanding:** 70% Grenache Noir, 30% Syrah

**Årgang:** 2017

**Farve:** Dette mesterværk åbenbarer sig med en uigennemsigtig dyb rød farve, der glimter med rubinrøde nuancer. De dybe røde refleksioner er yderligere forstærket af sarte violfarvede nuancer i kanten. Vinen er viskøs, fed og rig, en ægte fornøjelse for øjet.

**Aroma:** En ekstraordinær duftoplevelse udfolder sig, med sort frugt, bjergheide, oliven, krydderier og læder, samt antydninger af røg og sorte oliven. Disse intense aromaer forenes i en kraftfuld, velstruktureret vin, der udstråler stor friskhed.

**Smagsoplevelse:** Den overdådige smag er perfekt kontrolleret og omfavner dig med varme, der lader hele kompleksiteten fra næsen skinne igennem. Vinen er rig og fyldig med delikate tanniner. Den er kødfuld, kraftig og robust, samtidig med at balancen forbliver intakt. Elegance er nøgleordet, og den taler for sig selv i denne vin. Eftersmagen af sorte frugter er nærmest uendelig og efterlader en mindeværdig afslutning.

**Udvikling:** Drikkemoden nu og har potentiale til at udvikle sig yderligere indtil 2027 og måske endda længere, hvilket giver mulighed for at udforske dens kompleksitet over tid.

**Fremstillingsproces:** Denne vin er et produkt af en parcel på knapt 1 hektar, der blev plantet tilbage i 1900, hvilket giver den sin historiske dybde. Druerne håndplukkes og sorteres omhyggeligt. Den lange udblødning følges af lagring på kar og efterfølgende fadlagring på store fade i 12 måneder. Vinen er ufiltreret for at bevare dens autentiske karakter, så forvent et let depot.

**Servering:** En prægtvin som denne fortjener at blive nydt ved en temperatur på 18-20°C. Den vin har mange hemmeligheder, som bedst åbnes med luft. Omhældning i en karaffel 3-4 timer før servering bringer dens skjulte nuancer frem og giver en endnu større vinoplevelse. Server den i store glas for at give den plads til at udfolde sin kompleksitet. Den er den perfekte ledsager til kraftige kødretter som cassoulet. Lam med spinat og fennikel. Oksehaleragout. Grillet kød. Herregryde med oksekød der har simret i timevis. Tajine og modne oste.

**En vin for den kræsne!**



# Domaine De Sabbat - 100% Grenache



**Producent:** Domaine de Sabbat

**Appellation:** AOP Vin de France

**Drue:** 100% Grenache

**Årgang:** 2017

**Alkoholindhold:** 14,5%

**Farve:** Vinens farve er betagende, mørkt rød med livlige strejf af violet, der danser i glasset og antyder vinens dybde.

**Aroma:** Duften er intens og lokker med aromaer af mørke bær, moden frugt og jordbundens mineralske nuancer. Forsigtige noter af læder fra fadlagringen tilføjer en dybde til bouqueten.

**Smagsoplevelse:** Den rene Grenache-druen bliver præsenteret i al sin pragt. Vinens kompleksitet og kraft er imponerende. Modne jordbær og hindbær smelter sammen med krydrede toner af sort peber og lakrids. Den moderate syre og sunde tanniner balancerer vinens styrke og tilføjer struktur til smagsoplevelsen.

**Udvikling:** Vinen er drikkemoden nu, men hvis du har tålmodighed til at lade den ligge, vil den udvikle en fantastisk kompleksitet indtil 2025 og måske længere. Vinens potentiale for modning lover en unik vinoplevelse i fremtiden.

**Fremstillingsproces:** Denne vin er resultatet af omhyggeligt håndplukkede druer fra vinstokke, der er mere end 60 år gamle. Efter en lang udblødning modner vinen først i store kar i 12 måneder og fortsætter derefter sin udvikling i egetræsfade i yderligere 12 måneder. Ufiltreret, så forvent et naturligt depot med tiden.

**Servering:** Denne vin har ventet tålmodigt, og nu er tiden kommet til at lade den ånde. Giv den masser af luft og server den ved den rette temperatur. Brug den til kraftige kødretter med sauce, såsom T-bone steak, Osso Buco, Gullasch med oksekød, paprika og tomat sauce. Prøv den også til marokkanske retter eller andre robuste måltider. Denne vin afslutter gerne måltidet med stil og går smukt sammen med modne oste.

**Sylvain har virkelig skabt et mesterværk med denne Grenache-vin. Lad den folde sig ud i glasset og tag på en smagsrejse, der vil forblive i erindringen længe efter det sidste glas er drukket.**



# Fra gift til grøn: Dit liv – Vores jord

Naturvin har i de seneste år vundet stigende anerkendelse og er blevet et vigtigt samtaleemne i vinverdenen. Naturvinens karakteristiske aromaer og uklare udseende har udløst debat og fascination blandt vinelskere og vinmagere. Er naturvin vinens svar på "craft beer"? – måske. Naturvin er ikke blot en "ny bølge," men en bevægelse, der søger at fremme renere og mere bevidste valg i vinverdenen. Dette afspejler en øget bevidsthed om miljømæssige og sundhedsmæssige spørgsmål, hvor naturvinen spiller en vigtig rolle som et alternativ til konventionelle vinproduktionsmetoder.

## Hvad er Naturvin?

Naturvin er vin, der fremstilles med minimal indgriben fra vinmagerens side. Den kaldes også "rå" vin eller "lav intervention" vin. Selvom der ikke er en præcis definition, er der nogle grundlæggende regler ved naturvin:

Økologisk eller Biodynamisk: Naturvin er dyrket på økologiske eller biodynamiske vingårde, hvor der lægges vægt på bæredygtighed.

Ingen tilsætningsstoffer: Naturvin er ren vinmageri uden brug af tilsætningsstoffer som fx kunstigt fremstillet gær, tilsat svovl (sulfitter), sukker, enzymer, farve og smagsstoffer. Dette resulterer i en vin, der er mere autentisk og ærlig i sin smag.

Ufiltreret: Naturvin er generelt ufiltreret, hvilket betyder, at den bevarer sin naturlige karakter og kan have et uklart udseende.

## Naturvin vs. Konventionel Vin:

I modsætning til konventionel vin, der ofte indeholder tilsætningsstoffer som svovl, enzymer, farve-, smagsstoffer mv., adskiller naturvin sig ved at afvige fra denne praksis. Naturvin er et skridt tilbage til rødderne af vinfremstilling og giver dig mulighed for at opleve vinen i sin mest ægte form.

## Naturvin vs. Biologisk/Biodynamisk Vin:

Naturvin er primært fokuseret på en naturlig vinifikation uden tilsætningsstoffer. I sammenligning lægger biologisk og biodynamisk vinproduktion også vægt på vinifikationsprocessen ved at minimere brugen af svovl og andre tilsætningsstoffer samtidig med bæredygtig druedyrkning.

Vi tilbyder nu tre forskellige naturvine, der hver især har deres unikke karakter og smagsoplevelse. Uanset om du allerede er en erfaren naturvinentusiast eller nysgerrig på at udforske denne spændende vinverden, har vi noget specielt til dig. Tag dig tid til og giv dig selv en chance for at opleve ægtheden og autenticiteten i naturvine, og lad dem tale for sig selv.

# Domaine De Sabbat - Natural Born Syrah

## - Natur vin

**Producent:** Domaine de Sabbat

**Appellation:** Vin de France

**Drue:** 100% Carignan (stokke 50 år+)

**Årgang:** 2020

**Alkoholindhold:** 14%

**Farve:** Denne vin fanger øjet med sin intense rubinrøde farve, der glimter med sorte highlights, som en nattehimmels stjerner.

**Aroma:** Dyk ned i en verden af mørke frugter, hvor blåbær, brombær og solbær danser sammen med duften af porcini-svampe og friskrevet kokosnød. Krydrede noter af muskatnød og et strejf af vanilje tilføjer en eksotisk dimension til denne vidunderlige duftoplevelse.

**Smagsoplevelse:** En eksplosion af smag venter dig. Den er delikat og krydret med et strejf af mørk balsamico, der tilføjer kompleksitet. Vinens stramhed og intensitet kombineret med fløjlsagtige tanniner skaber en fyldig smagsoplevelse, der strækker sig langt ind i eftersmagen.

**Udvikling:** Vinen er ikke blot en drik for nu; den er en oplevelse for de kommende år. Drik den inden for 5-10 år for at udforske dens udvikling og dybde.

**Fremstillingsproces:** Hver drue er håndplukket ved solopgang, når temperaturen er køligst, for at bevare druens friskhed. Druerne er fra gamle Carignan-vinstokke og vinificeres som hele klaser ved spontan gæring med semi-carbonisk teknik. Dette betyder, at druerne gærer delvist i en lukket tank med naturlig kuldioxid fra druerne selv. Efter denne unikke fermenteringsproces lagres vinen på egetræsfade i 12 måneder. Vinen er lavet uden tilsætning af sulfitter eller andre kemiske stoffer. Det er vinens reneste og mest autentiske form.

**Servering:** Denne vin er som en vild hest, der skal temmes. Når den åbnes, kan duften være intens og kødfuld. Lad den ånde og vise sig fra sit bedste side ved at omhælde den i en kande eller skål mindst en time før servering. Server den i store glas med masser af plads til at slynge, så vinens aromaer og smagsnuancer kan udfolde sig fuldt ud. Vinen er som skabt til at ledsage overdådige retter som grillet andebryst. Tournedos Rossini med mørbrad og Foie Gras. Krydrede lammeskanker med honning. Vildtgryde. Coq au vin eller en klassisk Bœuf Bourguignon. Den passer også perfekt til grillspyd med oksekød, peberfrugt og løg eller courgettegratin. Hvis du vil slutte måltidet af med noget sødt, så prøv den til en chokolademousse - vinen følger dig hele vejen og tilføjer en uovertruffen afrunding på din gastronomiske rejse.

**Bemærkning:** Der er kun 10 kasser til rådighed, så denne vin sælges pr. flaske. Grib chancen for at opleve en vin, der går ud over det sædvanlige, og lad dine smagsløg danse i denne unikke naturvinoplevelse.



# Domaine De Sabbat - Mi Cariña

Endelig en vinmager, der mestrer kunsten at arbejde med Carignan-druen!

**Producent:** Domaine de Sabbat

**Appellation:** Vin de France

**Drue:** 100% Carignan

**Årgang:** 2020

**Alkoholindhold:** 13%

**Farve:** Rubinrød og strålende i glasset, denne vin fanger øjet med sin intense farve.

**Aroma:** Duften er dybt intens med toner af røde frugter, især hindbær og tørret tranebær. En undertone af fransk lakrids og krydderier bidrager til vinens kompleksitet og forventning.

**Smagsoplevelse:** Den første slurk er en åbenbaring. Intensiteten og præcisionen af de røde frugtnoter er forbløffende, mens jordagtige undertoner tilføjer dybde. Smagen er rig og silkeblød med delikate og imponerende tanniner, der omfavner ganen.

**Udvikling:** Dette er en vin, der er klar til at blive nydt ung. Den er i sin skønneste form inden for de næste 3-5 år og repræsenterer Carignans autentiske karakter på sit højdepunkt.

**Fremstillingsproces:** Vinens unikke karakter skyldes omhyggelig håndplukning og sortering af Carignan-druer fra stokke, der er mere end 60 år gamle. Den har modnet i store kar i 12 måneder, og vinen er præsenteret i sin rene form uden filtrering og uden tilsætning af sulfitter.

**Servering:** Når du åbner flasken, vil du måske bemærke en kødfuld duft. Giv vinen rigeligt med luft ved at omhælde den mindst en time før servering. Server den i store glas for at lade vinens nuancer udfolde sig fuldt ud. Denne vin er perfekt til fyldige fjerkræretter som fyldt kalkun eller stegt andebryst. Den harmonerer smukt med krydret kylling, saftigt stegt svinekød og mørt oksebryst. Prøv den til lamme-gyros eller bagt butternut squash. Den er ideel til oste som Gouda, Parmesan og ung Manchego. Vinen har en naturlig tendens til at forstærke sine egne krydrede nuancer. Tilsæt krydderier som kanel, spidskommen, stjerneanis og urter som koriander, dild, rosmarin, timian, oregano og enebær til dine retter. Vinen vil omfavne disse smage og skabe en kulinarisk symfoni.





# Naughty by Nature – Natur vin

Denne vin er til dig, som elsker at udforske unikke og spændende vine og til dig som vil stifte bekendtskab med naturvin. Læg mærke til den særlige fremstillingsmetode.

**OBS - Vi har kun 10 kasser! Derfor sælger vi den pr. flaske!**

**Producent:** Domaine de Sabbat

**Appellation:** Vin de France

**Årgang:** 2020

**Drue:** 100% Carignan, stokke 50 år+

**Alc:** 14%

**Farve:** Intens rubinrød med sorte highlights.

**Aroma:** Mørk frugt af blåbær, brombær, solbær, porcini-svampe, friskrevet kokosnød, krydderier fx muskatnød samt et strejf af vanilje.

**Smagsnotater:** Delikat og krydret med et strejf af mørk balsamico. Stram, intens, fyldig med fløjsagtige tanniner, lang eftersmag.

**Udvikling:** Drikkemoden – drik den inden for 5-10 år

**Fremstilling/fadlagring:** Høstes i hånden ved solopgang, på dette tidspunkt af dagen, er temperaturerne køligst. Anbringes i små kasser og bringes til kælderen. Druerne kommer fra gamle Carignan-vinstokke og er vinificerede hele klaser ved spontan gæring semi-carbonisk gæring. Semi-carbonisk – på dansk 'delvis karbonisk gæring' er en teknik, hvor druerne gære delvist, inden de presses, ved at lade dem gære inde i en lukket tank med naturlig kuldioxid (kommer fra druen selv). Lager på egetræsfade i 12 måneder.

Denne vin er lavet uden sulfitter eller andre input. Anderledes, overraskende, sprudlende...

**Servering: TIP:** Når den åbnes kan lugten være 'kødfuld'. Giv den luft så den kan vise det bedste af sig selv! - 'plask' den ned i en kande/skål og tilbage i flasken igen, mindst en time før servering, på den måde får vinen luft. Server i store glas med plads til at slynge.

Grillet andebryst, Tournedos Rossini – mørbrad og Foie Gras, lammeskank med krydderier og honning. Vildtgryde, Coq au vin, Bœuf Bourguignon, Spyd med oksekød, peberfrugt og løg. Courgettegratin. Serverer du chokolademousse til dessert, er den med hele vejen.





## **Domaine de Mayrac** - De ekstraordinære vine for vinelskere, der søger det særlige.

Mød Laurent Vives - skaberen af vine, der har erobret verdens anerkendelse. Med 35 hektar vinmarker i den majestætiske øvre dal af Aude, hvor ler og kalksten præger landskabet, har Laurent været en stolt bannerfører for økologisk og biodynamisk vinproduktion siden 1987.

Dette unikke terroir, beliggende i over 300 meter langs Aude-floden og op mod Pyrenæerne, giver optimale forhold for vinproduktion. Her, hvor det sene forår og kølige efterår skaber betydelige temperaturudsving mellem dag og nat, begynder høsten ofte sent.

Laurent er en sand pioner inden for vinøkologi i området og betragtes som en ekspert på området. Han deler nøglen til Mayracs kvalitetsvine: Økologisk landbrug. "Principperne bag vores vine er både enkle og komplekse," siger han. Enkelhed, fordi vi afstår fra brugen af syntetiske kemikalier og pesticider. Komplexitet, fordi kampen mod sygdomme fortsat er en del af rejsen. Ikke sjældent ser man hans vinstokke omgivet af kakaobønner og kaffegrums!

Laurent er kendt for sin ydmyghed og beskedenhed. Selvom han producerer nogle af områdets bedste vine, foretrækker han at arbejde stille og ubemærket. Hans vine kræver en vis forståelse for vinverdenen. De skal nydes med omhu og luft for at afsløre deres fulde potentiale. Hvis du ønsker at imponere dine naboer, dele en uforglemmelig oplevelse med dine vinvenner eller bare forkæle dig selv, bør du prøve Mayracs mesterværker.

# Dilettante Blanc



**Producent:** Domaine de Mayrac

**Appellation:** IGP Aude

**Druesammensætning:** Roussanne, Chenin Blanc

**Årgang:** 2019

**Farve:** En smuk, dyb farve, der lover intensitet og karakter.

**Aroma:** Vinens aroma er som en blomsterhave blandet med en frugtplantage. Duften er kompleks og delikat, med noter af tørret abrikos, saftig mango og citrusfriskhed fra appelsinskal.

**Smagsnoter:** Når vinen rammer dine smagsløg, vil du opleve en usædvanlig koncentration og fylde. Denne vin formår at bevare sin friskhed selv i eftersmagen, hvilket tilføjer et lag af vitalitet til dens kompleksitet.

**Udvikling:** Dette er en vin, der bliver bedre med alderen. Den er drikkemoden nu, men gem den gerne i op til 9 år eller mere for at opleve dens udvikling.

**Fremstillingsproces:** Hver drue er håndhøstet, hvilket sikrer, at kun de bedste druer bruges til vinfremstillingen. Gæringen finder sted på rustfrie ståltanke, hvor vinen får sin første karakter og kompleksitet. Derefter lagrer den i 12 måneder på egetræsfade, hvor den får en rund og silkeblød struktur. Endelig hviler den yderligere 12 måneder på flaske, hvor den modnes og udvikler sin fulde aromatiske kompleksitet.

**Servering:** Denne cuvée af Domaine de Mayrac er som en skat, der afslører sin rigdom over tid. For at nyde den fuldt ud anbefales det at lade vinen ånde i flere timer eller omhælde den og lade den stå til næste dag. Dette vil frigive alle dens komplekse aromaer og smagsnuancer. Vinen er en perfekt følgesvend til rige og cremede retter som en cremet fiskegryde. Kanin i estragonsauce eller kylling Mexicane med peanutsbutter sauce. Den harmonerer smukt med kalveschnitzel i urter og hvidvinssauce. Når det kommer til oste, komplementerer den smagen af pressede oste som Emmentaler, Comté, Gruyère, Beaufort og Morbier.

# Savoir-Etre blanc



**Producent:** Domaine de Mayrac

**Appellation:** AOP Limoux

**Druesammensætning:** Chenin Blanc, Chardonnay, Mauzac – fra gamle stokke

**Årgang:** 2019

**Alkoholprocent:** 13%

**Farve:** Vinen præsenterer sig selv i glasset med en smuk, klar og strålende farve, der lover en fornøjelig smagsoplevelse.

**Aroma:** En kompleks duft domineret af mineralitet og frugt. Litchi, tørrede abrikoser og citrusfrugter spiller godt mod hinanden.

**Smagsnoter:** Den første slurk byder på en overraskende mintfriskhed, der åbner op for en smagsoplevelse, der er både ekspressiv og dynamisk. Noter af tørret frugt som mandel, pistacie, tørret abrikos og et strejf af ingefær tilføjer kompleksitet til vinen og efterlader en behagelig eftersmag.

**Udvikling:** Den er ikke blot drikkemoden; den udvikler sig og modnes smukt over tid. Den er ideel til at gemme og nyde i de kommende 7+ år.

**Fremstillingsproces:** Efter omhyggelig udvælgelse af druerne hviler denne vin i 12 måneder på fade, hvor den udvikler sin komplekse karakter og harmoniske balance.

**Servering:** Nydes ved en temperatur mellem 8-10°C. Den er perfekt som aperitif og mænger sig godt med retter, der indeholder fedt. Prøv den med gåse-rillette. Kammuslinger i beurre blanc. Laks med pesto. Pasta med flødeskaldyr eller en velsmagende svinepate med confiteret løg gerne tilsat honningeddike fra Axat.



# Dilettante Rouge



**Producent:** Domaine de Mayrac

**Appellation:** IGP Aude

**Druesammensætning:** Syrah, Grenache

**Årgang:** 2019

**Farve:** En smuk og dyb rød, der lover intensitet og karakter.

**Aroma:** Når du bringer glasset til næsen, møder du en symfoni af sorte frugter og store svesker. Duftnoter af solbærlikør og en forsigtig antydning af lakrids svæver i luften og inviterer dig til at udforske denne skat af en vin.

**Smagsnoter:** Den første slurk af Domaine de Mayrac 2019 omslutter din mund i en tæt og koncentreret smag. Hver nuance er afbalanceret og formidler vinens enestående koncentration. Hvert glas er som en rejse gennem vingården, en rejse gennem smagen af det sydlige Frankrigs terroir.

**Udvikling:** Denne vin er ikke kun drikkemoden; den har potentiale til at udvikle sig i mindst 14 år eller måske endda længere. Hver flaske er som en tidskapsel, der gemmer på skjulte skatte, der blot venter på at blive opdaget.

**Fremstillingsproces:** Hver drue er omhyggeligt håndhøstet og gæret i rustfrie ståltanke med fem ugers maceration. Derefter hviler vinen i 12 måneder i franske egetræsfade, hvor den får lov til at udvikle sin kompleksitet og struktur.

**Servering:** For at udforske denne vins fulde potentiale anbefales det at lade den ånde og omhælde den. Hvis du drikker den nu, så giv den luft og lad den stå til næste dag. Denne vin kræver plads til at udfolde sig, så server den i store glas, der tillader den at slynges. Du kan bruge den som aperitif og den er en ideel ledsager til ovnstegt vildsvinefilet med kartoffelselleri og bagte rødbeder. Entrecôte med porcini svampe. Lammekølle med rosmarin og flødekartofler. Andebryst med sprødt skind og solbærgelé, eller endda helstegt dyreryg med svampesauce, serveret med grønkålssalat, ristet nødder og rugbrødscROUTONER.



# Savoir Être Rouge



**Producent:** Domaine de Mayrac

**Appellation:** AOP Limoux

**Druesammensætning:** 50% Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Syrah – fra de ældste stokke

**Årgang:** 2020

**Alkoholprocent:** 14%

**Serveringstemperatur:** 16-18°C

**Farve:** lintens rød farve, der vidner om vinenes dybde og kompleksitet.

**Aroma:** En rig og moden duft af mørke frugter, krydret peber og delikat chokolade. Aromaen er som en forløber for den lækre oplevelse, der venter.

**Smagsnoter:** Omfavner ganen med silkebløde tanniner, der skaber en sublim tekstur og munden fyldes med en intens smag. Vinen afsluttes med en lang og tilfredsstillende finish, der forfører dine smagsløg og efterlader dig med en uudslettelig erindring om dens fortryllende karakter.

**Udvikling:** Den er drikke moden, med potentiale til at udvikle sig yderligere i mindst 8+ år. Dette gør den til et fremragende valg for både øjeblikkelig nydelse og for dem, der ønsker at udforske dens udvikling over tid.

**Fremstillingsproces:** Efter en omhyggelig udvælgelse af druerne hviler mosten i 12 måneder på fade, hvor den får lov til at udvikle sin kompleksitet og karakter.

**Servering:** Denne rødvin bør nydes ved en temperatur mellem 16-18°C. For at få det fulde udbytte af dens kompleksitet, anbefales det at åbne vinen 24 timer før servering eller omhælde den, hvis tiden er knap. Domaine de Mayrac 2020 er en ufiltreret vin og vil derfor udvikle depot over tid, hvilket kun tilføjer til dens charme. Den er ideel til retter som pate, Rillettes, Lammeskulder stegt i ovnen med tilbehør af grønne bønner og nye kartofler, samt grillet rødt kød. Den harmonerer også smukt med oste som Comté eller brie.



# Le Précieux – den ‘Dyrebare’



**Producent:** Domaine de Mayrac

**Appellation:** IGP de la Haute Vallée de l'Aude

**Druesammensætning:** 100% Pinot Noir

**Årgang:** 2020

**Serveringstemperatur:** 16°C

**Farve:** Intens rød farve, der lover en dyb og kompleks smagsoplevelse.

**Duft:** Den vækker sanserne med livlige noter af kirsebær og hindbær, der er i harmoni med krydderier og chokolade. Aromaen er delikat og indbydende, en forsmag på den subtile kompleksitet, der venter i glasset.

**Smagsnoter:** I smagen demonstrerer vinen en imponerende balance og en attraktiv friskhed. Vinen udfolder sig på ganen med en lang finish, hvor smagsnuancer af jordbær, hindbær og solbær blomstrer sammen med en levende syre. Den tilbyder en let og frisk karakter, der glæder sanserne og efterlader en uforglemmelig eftersmag.

**Udvikling:** Denne årgang har allerede en flot modenhed, men dens finesse og friskhed giver den potentiale til at udvikle sig yderligere. Den er drikke moden, men kan sagtens gemmes til 2025 og videre, hvor den vil afsløre flere nuancer og lag af kompleksitet.

**Fremstillingsproces:** Hver drue er håndplukket og omhyggeligt behandlet for at bevare dens delikate aromaer. Fermenteringen er sket ved 25°C, en temperatur, der er valgt omhyggeligt for at bevare druens naturlige essens og friskhed.

**Servering:** Det er en dyrebare let og frisk vin, der fortjener at blive nydt til fulde. Den er et perfekt match til skønne hvide fiskeretter som Kuller med porrecreme. Til lyst kød såsom kalkun med cremet trompetsvampesauce, eller til kalvemedaljon med råstegte kartofler. Den er også fortrinlig til retter med vildt fra små dyr, som fasan, samt andre gryderetter med en god, men ikke for kraftig sauce. For en udsøgt afslutning på måltidet, prøv den sammen med en god brieost og oplev den harmoniske symfoni af smag, denne vin bringer med sig.

# Le Fantasque



**Producent:** Domaine de Mayrac

**Appellation:** IGP Haute-Valée de l'Aude

**Druesammensætning:** 100% Arinarnoa – en sjælden druesort, med kun 148 hektar i Frankrig

**Årgang:** 2020

**Farve:** en åbner op med en dyb og flot rød farve, der forfører øjet og antyder vinenes kompleksitet.

**Duft:** Den komplekse buket af denne vin udfolder sig med en rigdom af modne sorte bær, solbær og violer, der væves sammen med dybere toner af karamel, læder, tjære, peber og lakrids. En sand olfaktorisk oplevelse, der fører tankerne tilbage til vinens terroir.

**Smagsnoter:** Vinen har en stram og rettet ryg, der udtrykker sig ved at angribe ganen med fremtrædende tanniner og et udsøgt syreindhold. Balance er nøgleordet her, hvor hver enkelt element harmonerer på en diskret måde og skaber en dyb og givende smagsoplevelse.

**Udvikling:** La Fantasque er drikkemoden, men dens potentiale strækker sig også ud i fremtiden. Den kan gemmes i 5-10 år, hvor den vil udvikle sig og afsløre nye nuancer og kompleksiteter.





Domaine Des Soulanes historie går tilbage til det 20. århundrede. Den er blevet videreført fra generation til generation. Da Cathy og Daniel Laffite overtog ejendommen, forpligtede de sig til at fortsætte den stolte tradition med økologisk vinproduktion.

Betydningen af 'Des Soulanes' kommer af catalansk og betyder "solsiden". Det er netop, hvad denne 17 hektar store vingård repræsenterer - dens bjergskråninger vender mod syd og sydøst, og dens jord består af skifer, ler og kalksten.

Vinmarkerne her er alle over 50 år gamle. I Roussillon er brugen af kunstig vanding ikke tilladt, hvilket betyder, at vinstokkernes rødder dykker langt over 5 meter ned for at søge vand og næringsstoffer. Dette, sammen med druer fra gamle vinstokke, resulterer i en begrænset, men ekstremt koncentreret høst.

På grund af det begrænsede antal flasker har vi valgt at gøre dem tilgængelige nu, uden at vente på yderligere lagring på flaske. Dette sikrer, at du ikke går glip af chancen for at smage dem, før de bliver udsolgt igen!



# Patchwork



**Producent:** Domaine des Soulanes

**Appellation:** IGP Côtes Catalanes

**Druesammensætning:** 50% Grenache Noir, 50% Carignan Noir

**Årgang:** 2021

**Alkoholindhold:** 13,5%

**Farve:** Denne vin præsenterer sig selv i en mørk rubinrød nuance med et fortryllende strejf af violet.

**Duft:** En intens buket af mørke frugter, sarte violer og en antydning af sødlige krydderier møder næsen og skaber en atmosfære af forventning og mystik.

**Smagsnoter:** Patchwork indfanger ganen med sin blide og alligevel strukturerede karakter. Den runde og saftige smag er beriget med dyb koncentration af frugt, der udfolder sig på tungen. De bløde tanniner og den velafbalancerede syre tilføjer en friskhed, der gør hver slurk uforglemmelig.

**Udvikling:** Denne vin er allerede en fornøjelse nu, men dens kompleksitet og dybde lover en spændende udvikling i flasken. Drikkemoden nu, men med potentiale til at udvikle sig videre indtil 2025 og måske endda længere.

**Fremstillingsproces:** Vinmarkerne, der er plantet i skifer- og kalkstensjord, tilføjer en unik mineralitet til vinen. Efter en maceration på 30 dage hviler vinen på kar, hvor den modnes og udvikler sin karakteristiske smag.

**Servering:** For at opleve denne vin i sin fulde pragt anbefales det at servere den i et stort glas, der giver plads til vinens kompleksitet. Den er en ideel ledsager til retter med fuglevildt. Brug den også til en saftig orangemarineret lammekølle eller en velmagende Gullasch. Den er også et perfekt valg til en lækker gryderet, som for eksempel svinekæber kogt i mørkt øl, der kan matche vinens intensitet. Prøv den også til en forførende gedeostemousse med valnødder og rosiner, toppet med figen confit.

**Domaine des Soulanes 2021** er ikke blot en vin, det er en udforskning af mørke nuancer og subtile duftnoter.

# Jean Pull



**Producent:** Domaine des Soulanes

**Appellation:** AOP Côtes du Roussillon Villages

**Druesammensætning:** Grenache Noir 30%, Carignan Noir 40%, Mourvèdre 10%, Syrah 20%

**Årgang:** 2022

**Farve:** En mørk rubinrød vin med et delikat lilla skær, der antyder begyndelsen på dens komplekse modningsproces.

**Duft:** Næsen byder på en saftig symfoni af modne mørke frugter som solbær, brombær, blåbær samt hyldebær og lakrids. Aromaen er krydret med noter af viol og et strejf af peber.

**Smagsnoter:** Jean Pull åbner med smidighed og kødfuldhed, der straks omslutter ganen. Den fine balance mellem moden substans og frisk struktur definerer smagsprofilen. Frugt og lakrids komplementerer hinanden på en delikat måde og giver en harmonisk smagsoplevelse.

**Udvikling:** Den er drikke moden nu, men den besidder et gemmepotentiale på omkring 6 år fra høståret. Den udvikler sig gradvist og vil udtrykke sin fulde kompleksitet over tid.

**Fremstillingsproces:** Vinen er resultatet af omhyggelig håndtering fra start til slut. Macerationen varer i hele 30 dage og efterfølges af lagring på betonfade. Denne proces tillader vinen at udvikle sin kompleksitet og bevare sin autentiske karakter.

**Servering:** Det anbefales at lade vinen ilte ved at give den god luft, inden den serveres. Den er den ideelle ledsager til retter som Tartin af tomater og auberginer. Stegt torsk med æblekompot og rødvinssauce, eller kraftige retter som Daube de boeuf. Gulasch og boeuf bourguignon. Den kan også nydes sammen med Lam med rosmarin. Andebryst med krydderurter eller vildtgryde. Til ost anbefales den til Cantal, Tomme de Montagne eller fåremælksost.

# Sarrat Del Mas



**Producent:** Domaine des Soulanes

**Appellation:** AOP Côtes du Roussillon Villages

**Druesammensætning:** Grenache Noir, Carignan Noir, Syrah, Mourvèdre

**Årgang:** 2021

**Alkoholindhold:** 15%

**Farve:** Smuk med sin dybe rubinrøde farve, der bærer et strejf af violet, som et æstetisk præg af dens kompleksitet.

**Duft:** En forførende duft af mørke frugter såsom solbær, sammenflettet med toner af oliven, lakrids og fine nuancer af ristet brød, skabes en næse, der lover en intens og varieret smagsoplevelse.

**Smagsnoter:** Domaine des Soulanes er et mesterværk af smag og dybde. Den afslører både struktur og balance, takket være ædle og tætte tanniner, der væver sig sammen med en kompleks vifte af smagsnuancer. Hver slurk afslører lag af kompleksitet og en dybde, der vidner om vinenes kvalitet og omhu i produktionen.

**Udvikling:** Denne vin er drikkemoden nu, men den besidder et potentiale til at udvikle sig videre i flasken i op til 8-10 år fra høståret. Den vil kun blive bedre med tiden, hvilket gør den til en skat i vinkælderen.

**Fremstillingsproces:** Høsten foregår omhyggeligt og med respekt for naturen, hvor druerne håndplukkes og sorteres nøje. Efter en lang udblødning følger fadlagring på store fade i 12 måneder, og vigtigst af alt er vinen ikke filtreret, hvilket bevarer dens autentiske karakter og kompleksitet.

**Servering:** For at opdage alle lagene af smag og aroma i denne skønne vin anbefales det, at give vinen lidt luft inden servering. Den er en perfekt ledsager til retter med kraftigt vildtkød som gammeldags haresteg, eller til rige oksekødssaucer med svampe i rødvinssauce. Den passer også smukt til en autentisk cassoulet. En marokkansk tajine eller en blød Brie de Meaux.

**Domaine des Soulanes 2021 er ikke blot en vin; det er et udtryk for passionen for vinproduktion, en hyldest til de dygtige vinmagere og et uundværligt valg for enhver, der søger en autentisk og intens vinoplevelse.**

# Domaine Poc À Poc



I den maleriske landsby Paziols i Languedoc-Roussillon, hvor vinmarkerne er kendetegnet ved lune vinde, det robuste hedelandskab og den ler- og kalkholdige jordbund, finder vi den beskedne vinbonde Xavier. Hans gård bærer navnet "Poc À Poc," hvilket på katalansk betyder "et skridt ad gangen" - en sand hyldest til tålmodighed og vedholdenhed. Xaviers rejse er lige så fascinerende som de vine, han skaber. For ti år siden satte han sig i sin gamle, røde bil og kørte fra Belgien uden klare planer. Med begrænsede midler endte han i Paziols, hvor han begyndte at arbejde for en erfaren vinbonde. Det var her, hans skæbne som vinmager tog form, og hans liv fik mening .

Den ældre vinbonde blev Xaviers mentor og guidede ham med de ord, der sidenhen blev til hans varemærke: "Poc à Poc, Poc à Poc" - et skridt ad gangen. Da Xavier købte sin første lille vinmark og høstede sin første vin, var det indlysende, at den skulle hedde "Poc À Poc."

I dag ejer Xavier 4 hektar jord og rangerer blandt vores mindste, men absolut værdig vinproducenter. Xavier's historie og hans vine er et vidnesbyrd om, at tålmodighed og dedikation belønnes i verdenen af vin.



# Poc Á Poc



**Producent:** Poc Á Poc

**Appellation:** IGP Le Pays Cathare

**Årgang:** 2021

**Drue:** Carignan, Grenache

**Farve:** Dyb rubinrød med subtile violette nuancer

**Aroma:** Intens duft af modne mørke frugter som blåbær, brombær og ribs, balanceret med hints af hvid peber, oliven, lakrids og let ristet brød.

**Smagsnotater:** Vinen imponerer med sin fyldighed. Tanninerne er bløde og velafbalancerede. Den rige tekstur afslører en vin med komplekse smagsnuancer, hvor ædle og tætte tanniner kombineres med en livlig syre.

**Udvikling:** Drikkeklar, men vil udvikle sig smukt indtil 2026 og videre.

**Fremstilling/fadlagring:** Dyrket på en økologisk vinmark uden brug af maskiner. Organisk gødning spredes omhyggeligt i hånden, og høstudbyttet er begrænset til 18 hl/ha. Druerne håndplukkes og sorteres på gården. Vinifikationen sker naturligt uden tilsat gær. Efterfølgende modnes 15% af vinen i egetræsfade i 6 måneder, mens resten lagres i fibertanke. Vinen er ufiltreret og kan have et naturligt depot.

**Servering:** Lad vinen ilte ved at dekantere den og server den i store vinglas. Den er et perfekt følgeskab til retter krydret med sydlige krydderier som ragout, osso buco eller kalkungullasch. Den er uimodstælig året rundt og matcher særligt godt med boule de Picolat, catalanske kødboller i en velmagende hjemmelavet tomat- og løgsauce.



## Domaine La Bergerie du Bialas

Lad os tage en smuttur til Domaine La Bergerie du Bialas og møde Alain Nouzieres, den hjertevarme bedstefar som brænder for sit lille terroir. På beskedne 4 hektar jord omsætter Alain sin dybfølte passion til vin.

Tidligere var La Bergerie du Bialas et hyggeligt, catalansk spisested, hvor Alains kone, Sylvette, skabte autentisk catalansk mad, der komplementerede Alains håndlavede vine. Men da Sylvette og Alain trak sig tilbage og gik på pension, var det som om, at 'Le Vin De Papi' (bedstefars vin) nægtede at gå på pension med dem. Vinens kald var for stærkt.

Selvom størstedelen af Papis vin fortsat går til det lokale kooperativ, gemmer han altid en lille skat til sig selv og sine særligt udvalgte. I sin beskedne kælder, der engang var en fårestald, plejer han de herlige dråber fra gamle vinstokke af Grenache og Carignan. Intet overlades til tilfældighederne,

og selv etiketten er nøje udvalgt. En overraskelse ventede, da Alains børnebørn så deres egne børnetegninger trykt på etiketten. I over 20 år havde Papi bevaret de små kunstværker, der forestiller Papi, der skaber vin, fårestalden, de gamle flasker og glasset, hvorpå de havde skrevet "Le Vin De Papi." Det var kun naturligt at navngive de smagsfulde dråber som "Le Vin De Papi" - 'bedstefars vin'.

Vi er beærede over at præsentere sådanne små producenter, der er hengivet til deres kunst. Det gælder i høj grad for både 'Papi' og Xavier fra Domaine Poc á Poc.

# Le Vin De Papi

**Producent:** Domaine La Bergerie du Bialas

**Appellation:** IGP Vin de Pays Cathare

**Årgang:** 2022

**Druesammensætning:** 50% Carignan, 50% Grenache Noir

**Alkoholindhold:** 14,5%

**Farve:** Meget strålende rubinfarve, der glimter med smukke violette strejf.

**Aroma:** Umiddelbar og generøs - denne vin byder dig velkommen med duften af friske røde frugter, som saftige kirsebær og forførende blåbær. Noter af kakao svæver diskret i baggrunden og tilføjer kompleksitet til oplevelsen.

**Smagsnoter:** Fra den første slurk fornemmer man balancen i denne vin. Den er rund og koncentreret med en afbalanceret struktur. Tanninerne er friske og saftige, der tilføjer en behagelig tekstur. Vinen afslutter med en flot, lang finish, der lader smagen af frugter og krydderier dvæle på tungen.

**Udvikling:** Drikkemoden nu, men denne vin har potentiale til at udvikle sig smukt i flasken frem til 2027 og måske endda længere.

**Fremstillingsproces:** Druerne til denne vin er omhyggeligt håndplukket fra højtliggende marker med en jordbund bestående af kridt og rødt ler med store kalksten. Druerne er håndsorteret for at bevare deres kvalitet. Vinificeringen er foregået i ståltanke, hvor vinmagerens dygtighed har bevaret druernes autentiske karakter.

**Servering:** For den optimale smagsoplevelse anbefales det at omhælde vinen op til 24 timer før servering. Denne vin er en fornem ledsager til retter som champignontærte, grillet kylling med kikærtesalat eller en original Boeuf Bourguignon. Den harmoniserer også smukt med tørre oste som Tomme de Pyrenée og Cantal. Lad dig inspirere til en 'Mar i Muntanya'-oplevelse ved at servere den til retter, hvor hav og bjerge mødes - prøv den eksempelvis til kylling og rejer i en mild karry- og kokosnødsauce.







Endnu en lille familiegård på 80 hk. Gården har været i familiens eje for 5 generationer. Det er Nicolas og hans søster Sophia som nu har overtaget driften af gården – selvfølgelig under kyndig vejledning fra farmand. De er ved at omlægge dele af produktionen til økologisk landbrug.

Markerne ligger på de sydlige skrån timer, hvor de nyder godt af solen, som dog til tider også kan være noget ubarmhjertlig. Området præges af den vind der ofte suser op gennem korridoren mellem de to bjergkæder. Vinden er med til at holde druerne tørre og bekæmpe forskellige sygdomme.



# Le sud



**Producent:** Domaine Mas de Lavail

**Appellation:** IGP Côtes Catalanes

**Årgang:** 2022

**Drue:** Grenaches blancs og Grenache gris

**Alc:** 14,5% **Farve:** Flot gul med varm glød og gyldent skær

**Aroma:** Intens og kompleks med hvid frugt af melon, pære, hvid fersken, blomsternoter og lidt vanilje

**Smagsnotater:** Elegant fra start til slut, god balance mellem friskhed og fedme. Harmonisk vin til den der vil forkæle sig selv og sine gæster.

**Udvikling:** Drikkemoden nu - med gemmepotentiale 2023+

**Fremstilling:** Druer fra gamle vinstokke med lavt udbytte, hånd høst. Lagring på tønder i 6 måneder.

**Server den til:** Server ved 12-14°. Drik af store glas med mulighed for at slynge vinen rundt.

Denne vin har godt potentiale og er god at vælge, hvis vinen skal have lidt ballast. Ledsager fiskeretter og fjerkræ med cremet sauce, det asiatiske køkken, kan klare krydderier samt mange modne oste.

# Âme-Auriol



**Producent:** Domaine Mas de Lavail

**Appellation:** AOP Côtes du Roussillon Villages

**Årgang:** 2021

**Drue:** Grenaches 70%, Mourvèdre 15%, Syrah 15%

**Farve:** Dyb rubinrød farve

**Aroma:** Noter af garrigue og modne røde frugter.

**Smagsnotater:** Balance mellem sødme, friskhed og smidige tanninerne, som fortsat er unge, hvilket lover en fantastisk udvikling. Lang eftersmag som slutes af noter af brombær, hindbær og lakridsstænger.

**Udvikling:** Drikkemoden nu - med gemmepotentiale 2026+

**Fremstilling:** Druer fra gamle vinstokke med lavt udbytte, hånd høst. Lagring på ståltanke.

**Server den til:** Server gerne ved 18°. Kyllingefilet med citron og timian, Provencalsk lammekølle, Galette med bacon, fetaost og karameliserede rødløg. I det hele taget vidunderlig til alt fra det middelhavskøkken vi kender og som er domineret af grønsager, fisk, skaldyr, kylling, lam og kalvekød, hvor det ofte er grillet. Grundtonerne i sol-køkkenet er olivenolie, hvidløg, vin, løg, tomater, citroner, basilikum, Aubergine, artiskokker, squash, bælgrugter, champignon, agurker, og en række grønsager serveres frisk, bagt, ristet, sauteret, grillet og pureret. Husk de friske krydderurter.

# EGO



**Producent:** Mas de Lavail

**Appellation:** AOP Maury sec

**Drue:** 80% Grenach Noir, 20% Mourvèdre – Gamle stokke = lavt udbytte

**Årgang:** 2021

**Alc:** 14,5%

**Jordbund:** Ler og kalksten

**Farve:** Smuk dyb granat

**Aroma:** Stilfuld med sorte kirsebær og blåbær. Krydderier af sort peber og et tvist af timian, blomsternote af viol.

**Smagsnotater:** Elegant med masser af fedme, sødme og finesse i tanninerne – god længde på eftersmagen.

**Udvikling:** Drikkemoden med gemmepotentiale 2024+

**Fremstilling/fadlagring:** Håndhøstet, lang gæring, lager 12 måneder på franske fade (50% 1 år – 50% 2 år gamle fade).

**Servering:** 18°. Store glas med plads til at slynge rundt eller hæld på karaffel 1-2 timer før servering. Byd den Charcutteri. Rødt kød. Gryderetter med sauce fx oksehaler. Stege ben. Oksegryde med svampe. Bøf stroganoff. Osso buco. Ko- eller gedeoste.

# La Désirade



**Producent:** Mas de Lavail

**Appellation:** AOP Côtes du Roussillon Villages

**Årgang:** 2021

**Drue:** 50% Syrah, 25% Grenach Noir, 25% Carignan Noir

**Mængde:** < 10.000 flasker

**Farve:** Dyb mørk rubinrød

**Aroma:** Flot vifte af mørke røde frugter, solbær, sorte kirsebær, tilsat et væld af varme og solrige krydderier.

**Smagsnotater:** Rig og udtryksfuld vin med stor tilstedeværelse af kirsebær og fad. Lang finish med lakrids, kakao og dufte fra den franske hede

**Udvikling:** Drikkemoden med gemmepotentiale 2024+

**Fremstilling/fadlagring:** Håndhøstet, 25 hl/ha. 12 måneder på fransk Eg, herefter 2 år på flaske i temperaturreguleret kælder.

**Servering:** 18°. En vin som kræver meget luft for at lokke dens fulde overflødighedshorn frem. Store glas med plads til at slynge rundt eller hæld på karaffel 2 timer før servering, så den kan folde sig ud inden den serveres til fx lam, fasan med dadler og rødvinssauce, kronhjortemørbrad med tranebærkompot eller andet vildt. En herlig oksebøf eller 'herrer retter' kogt i gryde. Den går heller ikke i vejen for en god moden ost.





Vi kender alle **Domaine La Louvière** både for deres fabelagtige vine og for deres fantastiske etiketter med ulvene, som på hver sin måde, sensuel, elegant og, til tider, lidt provokerende, fortæller om netop den vin de repræsenterer.

Domainet ligger cirka 30 kilometer sydvest for den imponerende befæstede by Carcassonne i appellationen Malepère. Området bærer stadig præg af det rå og oprindelige landskab med det unikke mikroklima: Skiftevis forkælet af den varme Middelhavs brise og den noget køligere Atlanterhavs vind ligesom det påvirkes af Pyrenæerne.

# LE LIBERTIN



**Producent:** Domaine La Louviere

**Appellation:** IGP Pays d'Oc

**Årgang:** 2022

**Druesammensætning:** 100% Sauvignon Blanc

**Alkoholindhold:** 12%

**Farve:** Denne forførende Sauvignon Blanc har en kølig, frisk strågul farve i glasset

**Aroma:** Den har en intens duft af litchifrugt, peber og frisk hø. Aromaerne er livlige og indbydende og antyder vinenes kompleksitet.

**Smagsnoter:** Smagen er sprød og livlig med nuancer af citrus, mandarin og grønne æbler. Disse frugtige noter blander sig smukt med fine vegetabiliske nuancer, der tilføjer dybde til smagsoplevelsen. Eftersmagen er lang og behagelig og efterlader en ren og delikat følelse i munden.

**Udvikling:** Denne vin er drikkemoden nu og bør nydes inden for de næste par år for at bevare sin friskhed og aromaer.

**Fremstillingsproces:** Druerne til vinen er omhyggeligt udvalgt og gennemgår en skånsom presning. Gæringen finder sted i rustfri ståltanke for at bevare druens naturlige friskhed og aromaer.

**Servering:** Skal serveres ved en temperatur mellem 10-12°C. Vinen behøver ingen luftning, da dens aromaer er fuldt præsenterede fra starten. Den er en ideel ledsager til retter med lyst kød som kylling i karrysauce, kanin med champignon. Den passer også perfekt til fisk som aborre, ørred, torsk, rødfisk eller helleflynder. Grønne salater får et ekstra pift i dens selskab og den komplementerer lette, syrlige retter som stenbiderrogn, grønne asparges med hakket æg og dijondressing, tunsalat, salade niçoise og æg-kartoffelmad med rødløg. Den er også en fornøjelse sammen med oste som gedeost og salte oste, hvor dens høje syre fungerer som en forfriskende kontrast.

***Den bringer friskhed og glæde til bordet.***



# Le Galant



**Producent:** Domaine La Louvière

**Appellation:** IGP Pays d'Oc

**Årgang:** 2022

**Druesammensætning:** 100% Chardonnay

**Alkoholindhold:** 13%

**Farve:** Denne fortryllende Chardonnay har en kølig, frisk strågul farve i glasset. Farven lover en ren og frisk oplevelse for ganen.

**Aroma:** Man bliver mødt af en fantastisk bouquet af brød, nødder, citrusfrugter og figner. Duften er indbydende og kompleks, og den antyder vinenes dybde og karakter.

**Smagsnoter:** Smagen er fyldig og velafbalanceret, med friske noter af citrusfrugter, der danser på tungen. Den har kompleksitet, og dens friskhed understreges af de delikate brød- og nødnoter. Eftersmagen er lang og behagelig, hvilket efterlader en subtil og mindeværdig smagsoplevelse.

**Udvikling:** Denne Chardonnay er drikkemoden nu og bør nydes inden for de næste par år for at bevare sin friskhed og kompleksitet.

**Fremstillingsproces:** Druerne til vinen er håndplukkede for at sikre den højeste kvalitet. Efter nænsom presning lagres vinen i ståltanke i cirka 5 måneder. Vinen gennemgår ingen malolaktisk gæring for at bevare den friske frugt i sin fulde intensitet.

**Servering:** Den serveres bedst ved en temperatur mellem 12-14°C i store vinglas, der tillader vinen at udfolde sin aroma. Den er en ideel ledsager til retter med lyst kød som kylling, kanin eller svinekød. Den harmonerer også smukt med pasta i cremet svampesauce, og dens friskhed vil komplementere retter med hvidt fisk som aborre, ørred, torsk, rødfisk eller helleflynder. Kammuslinger med bacongarniture får et ekstra pift i selskab med denne Chardonnay. Den er også en fornøjelse sammen med let modne faste oste som Comté



# La Muse



**Producent:** Domaine La Louvière

**Appellation:** IGP Pays d'Oc

**Årgang:** 2022

**Druesammensætning:** Chardonnay, Viognier, Chenin Blanc

**Alkoholindhold:** 13,5%

**Farve:** Vinen præsenterer sig med en smuk gul farve, der er delikat oplyst af et fint grønligt strejf.

**Aroma:** Den forfører næsen med frugtagtige aromaer, der inkluderer noter af abrikos, saftig mango og ristet brioche, alt sammen vævet sammen med en antydning af citrusfriskhed.

**Smagsnoter:** Smagen er fyldig og krydret, balanceret af en tør, sød friskhed, der skaber en harmonisk symfoni på ganen. Eftersmagen er bemærkelsesværdigt lang og behagelig, hvilket efterlader et uforglemmeligt indtryk.

**Udvikling:** Vinen er drikke moden nu, men dens kvalitet indikerer, at den vil udvikle sig yderligere med tiden, hvilket gør den til en god kandidat til lagring.

**Fremstillingsproces:** Druerne til denne vin er håndplukket for at sikre den optimale kvalitet. Efter en nænsom presning gennemgår vinen en lagring både i ståltanke og egetræsfade, hvor den modner og opnår sin kompleksitet.

**Servering:** Den bør serveres ved en temperatur på 12-14°C i store glas, der tillader vinen at åbne sig fuldstændigt. Denne alsidige vin er en ideel ledsager til retter med lyst kød såsom kylling, kanin og svinekød. Den harmonerer også smukt med fiskeretter, sushi og skaldyr som Moules à la crème. Dens rigdom og krydrede karakter gør den til et perfekt match til retter fra det indiske og marokkanske køkken, hvor den kan forstærke smagsoplevelsen og skabe en uforglemmelig kulinarisk oplevelse.





# La Souveraine



**Producent:** Domaine La Louvière

**Appellation:** IGP Pays d'Oc

**Årgang:** 2022

**Druesammensætning:** 100% Chardonnay

**Alkoholindhold:** 13,5%

**Farve:** Denne vin præsenterer sig i glasset med en fortryllende smuk gul farve, der har et grønligt strejf, der leder tankerne hen på friske marker og solrige dage.

**Aroma:** Duften er indbydende og fyldt med frugtagtige aromaer. Noter af saftige abrikoser, modne mangoer og ristet brioche væver sig sammen med en forfriskende duft af citrusfrugter. En buket, der lover en frugtig og kompleks smagsoplevelse.

**Smagsnoter:** Ved første slurk opleves vinen kraftfuld og fyldig på tungen. Den byder på velafbalancerede krydrede nuancer, der følges af en tør, men alligevel sødmefuld friskhed. Eftersmagen er lang og behagelig, hvor frugtens sødme harmonerer smukt med den subtile syre.

**Udvikling:** Denne Chardonnay er drikke moden nu og forventes at nå sin fulde modenhed inden for 6 år. Den vil fortsat udvikle sig i flasken og tilbyde nye lag af kompleksitet.

**Fremstillingsproces:** Druerne høstes omhyggeligt i hånden for at bevare deres høje kvalitet. Efter nænsom presning gennemgår vinen en gæring og lagring i 8 måneder på franske egetræsfade på bærm. Den lave sukkerindhold på 1,8 g/l betegner vinen som tør og det moderate syreindhold med en pH-værdi på 4,7 giver vinen en blid og rund karakter.

**Servering:** Denne Chardonnay bør serveres ved en temperatur mellem 12-14°C i store vinglas, der tillader vinen at ånde. Den er ideel som følgesvend til hvid fisk og lyst kød, såsom kylling marineret i æblemost med pastinakupuré og bagte rodfrugter. Den er også perfekt til fyldt kalkunbryst med spinatpasta eller kanin i estragonsauce. Alternativt kan den nydes på terrassen som en forfriskende og velsmagende ledsager til sommeraftenerne.

*Den har en frugtig elegance, der vil glæde enhver vinelsker med sans for kompleksitet og harmoni.*



# La Maîtresse



**Producent:** Domaine La Louvière

**Appellation:** AOP Malepère

**Årgang:** 2021/2022

**Druesammensætning:** Merlot, Cabernet Franc, Malbec

**Alkoholindhold:** 14,5%

**Farve:** Vinen har en intens, mørk farve med violet nuancer.

**Aroma:** Den komplekse bouquet afslører duftende noter af sprøde frugter, domineret af jordbær og vilde bær, der bliver ledsaget af et hint af peber.

**Smagsnoter:** I munden er vinen frisk og vedvarende med en smagsprofil, der forener hindbær og kirsebær med subtile toner af mørk chokolade. Afslutningen er prydet af elegante lædernoter og fløjlsbløde tanniner.

**Udvikling:** Vinen er drukkemoden nu, men gemmer et imponerende potentiale til at udvikle sig frem til 2026 og muligvis længere.

**Fremstillingsproces:** Efter 12 måneders omhyggelig lagring på ståltanke med to omstikninger, har vinen opnået sin fulde kompleksitet og harmoni. Med et sukkerindhold på 1,3 g/l og en PH-værdi på 3,8 g/l er denne vin et mesterværk af balanceret smag.

**Servering:** Server vinen ved en temperatur på 18-20°C for at fremhæve dens komplekse aromaer. Den er en perfekt ledsager til traditionelle retter som Cassoulet fra Castelnaudary, grillet andebryst med svesker eller rosa stegt roastbeef med selleri-remoulade. Udover disse klassiske valg, vil denne vin også harmonere smukt med lamme- eller oksekødsgrødder, vildtretter og modne oste.

*En udsøgt vin, der beriger enhver middag og skaber uforglemmelige øjeblikke med sin delikate kompleksitet og forførende smag.*

# Le Coquin

**Producent:** Domaine La Louviere

**Appellation:** IGP Pays d'Oc

**Årgang:** 2022

**Druesammensætning:** 100% Merlot

**Alkoholindhold:** 13%

**Farve:** Denne fortryllende Merlot præsenterer sig i glasset med en tæt, mørk farve, der har følsomme violette nuancer. Farven vidner om vinenes dybde og kompleksitet.

**Aroma:** Duften er rig og forførende, med noter af sprøde frugter, der blander sig med duften af orientalske krydderier. En antydning af lakrids og et strejf af hede tilføjer en spændende kompleksitet til buketten.

**Smagsnoter:** Ved første tår får ganen fornøjelsen af friske hindbær og saftige kirsebær, der smelter sammen med nuancer af mørk chokolade. Smagen er kompleks og velafbalanceret, og læg mærke til lædernoterne, der afrunder oplevelsen. Tanninerne er fløjlsagtige, og vinen har en friskhed, der holder smagen vedvarende.

**Udvikling:** Denne Merlot er drikkemoden nu og forventes at nå sin fulde modenhed inden for de næste 4-5 år. Med sit potentielle gemmepotentiale på op til 2026 kan den også udvikle sig yderligere i flasken og tilbyde nye lag af kompleksitet.

**Fremstillingsproces:** Vinen er lagret i 12 måneder på fade, hvilket har bidraget til dens dybde og karakter. Den omhyggelige produktionsproces og den nøje udvalgte Merlot-druer sikrer en vin af høj kvalitet.

**Servering:** Domaine La Louviere IGP Pays d'Oc Merlot 2022 bør serveres ved en temperatur mellem 18-20°C i store vinglas, der tillader vinen at ånde. Den er en fantastisk ledsager til retter som gåserilletter, hvor dens friskhed og kompleksitet vil matche rettens smagsnuancer perfekt. Den er også et glimrende valg til spyd af andebryst med svesker. Gratin af courgetter og auberginer, hvor dens dybe smag vil komplementere rettens intense aromaer.

Denne vin lover en smagsoplevelse præget af mørk elegance og dybde.



# L'Amant – elskereren... det forstår du, når du smager den!



**Producent:** Domaine La Louvière

**Appellation:** IGP Vin de Pays d'Oc

**Årgang:** 2022

**Drue:** 100% Pinot Noir

**Alkoholindhold:** 14,5%

**Farve:** Elegant, lys og strålende rubinrød, der fanger lyset på smukkeste vis.

**Aroma:** Duften er indbydende og frugtrig med toner af saftige kirsebær og hindbær, der kombineres subtilt med forførende noter af kakao og et strejf af røg.

**Smagsnoter:** Denne vin byder på en fornem elegance og kompleksitet. Smagen af modne hindbær og saftige kirsebær omfavner sanserne og blander sig harmonisk med dybere toner af mørk chokolade.

**Udvikling:** Vinen er drikkemoden nu og har et gemmepotentiale på mindst 5 år. Med tiden vil den udvikle sig og vise flere nuancer og dybde.

**Fremstillingsproces:** Druerne plukkes omhyggeligt tidligt om morgenen for at bevare deres friskhed. Efter høsten lagres vinen først i ståltanke for at bevare sin frugtige karakter, og herefter modnes den i 8 måneder på fade. Med et sukkerindhold på mindre end 1 g/l og en pH-værdi på 2,87 er denne vin et resultat af omhyggelig dyrkning og vinifikation.

**Servering:** Denne delikate Pinot Noir nydes bedst ved en serveringstemperatur på 16-18°C. Den er en fremragende ledsager til retter som laks med asparges, fiskegryde med laks, mørksej og rejer i cremesauce. Den kan også nydes til stegt kanin, confit de canard, risotto med svampe og trøffel samt cremede oste som fx Saint Marcellin.

*Domaine La Louvière har gjort det igen. De overrasker selv de mest hærdede Pinot Noir kendere med denne vin som har finesse, charme, elegance og kompleksitet.*



# La Seductrice



**Producent:** Domaine La Louvière

**Appellation:** AOP Malepère

**Årgang:** 2021

**Druesammensætning:** Merlot, Cabernet Franc, Malbec

**Alkoholindhold:** 14%

**Farve:** Vinen præsenterer en intens mørk farve med en lokkende violet nuance, der indikerer dens ungdommelige friskhed.

**Aroma:** Duften indfanger sanserne med noter af sprøde frugter, subtile orientalske krydderier, dyb lakrids og en varm brise af hede. En kompleks og forførende duft, der lover en rig smagsoplevelse.

**Smagsnoter:** Ved første sip åbner vinen sig med en frisk og vedvarende smag. Hindbær og kirsebær danner grundlaget og væves elegant sammen med toner af mørk chokolade. Eftersmagen er dyb og kompleks med lædernoter og fløjlsagtige tanniner, der efterlader en varig, imponerende finish.

**Udvikling:** Denne vin er drikkemoden nu, men dens lagringspotentiale strækker sig helt til 2026 og derover. Med tiden vil den udvikle sig og afsløre nye lag af kompleksitet.

**Fremstillingsproces:** Den har modnet i 12 måneder på fade, hvor den har udviklet sin dybde og karakter.

**Servering:** Denne vin bør serveres ved en temperatur på 18-19°C. Brug store vinglas, der tillader vinen at ånde, og slyng gerne vinen eller hæld den over i en karaffel en time før servering for at maksimere dens aromaer og smag. Denne vin er det perfekte match til retter med vildt, saftige bøffer, pasta med fyldig ostesauce og quiche med tørret landskinke og salvie. Den kan også nydes med en god bog som selskab eller som et luksuriøst øjeblik for dig selv.

# L'Empereur – behøver jeg sige mere!



**Producent:** Domaine La Louviere

**Appellation:** AOP Malepère

**Årgang:** 2020

**Druesammensætning:** Merlot, Cabernet Franc, Malbec

**Alkoholindhold:** 13,5%

**Farve:** Vinen præsenterer sig med en tæt mørk farve, der glitrer med fine violet nuancer.

**Aroma:** Den forførende duft af friske frugter, krydderier fra Orienten, lakrids og solens varme, skaber en intens og indbydende bouquet.

**Smagsnoter:** Vinen har modnet i franske barriques og leverer en uovertruffen vinoplevelse. Den er fløjlsblød, røgfylt og rig på modne hindbær og kirsebær. Med alderen udvikler den komplekse smagsnoter af mørk chokolade og skovbund, der elegant afrundes af toner af læder og silkebløde tanniner. Denne vin vil udvikle sig kompromisløst og belønne tålmodige vinentusiaster.

**Udvikling:** Vinens potentiale strækker sig langt ind i fremtiden – optimal til at nyde indtil 2029 og derefter.

**Fremstillingsproces:** Vinen er blevet omhyggeligt lagret i 18 måneder på franske egetræsfade, der bidrager til dens kompleksitet og dybde.

**Servering:** Server vinen ved en temperatur på 18°C i store vinglas, der giver plads til vinens aromaer. For den fulde oplevelse anbefales det at omhælde den mindst 2 timer før servering. Domaine La Louviers Kongevin er en ideel ledsager til en saftig bøf eller andet rødt kød, såsom roastbeef med en rig rødvinssauce, lammekølle med rosmarin samt modne, karakterfulde oste.

*En kongelig smagsoplevelse, der fejrer Malepères terroir og regionens ædle druesorter på mest fornemme vis.*





## Château Montner

Montner, med majestætiske 'Pic de Canigou,' der vogter over det, er et sted, der er velsignet med naturlige gaver. Dette bjerg fungerer som en beskyttende skjold mod de sydlige storme og regulerer temperaturerne i området.

Den katalanske landsby har en fascinerende historie og ligger på den gamle grænse mellem det franske kongerige og det tidlige Aragonien. Oprindeligt kaldt 'Mont Negre' på grund af den sorte skifer, der præger landskabet, ændrede byen sit navn til Montner, da Pyrenæertraktaten blev underskrevet i 1659, og grænsen flyttede sig sydpå, hvilket førte til, at byen blev en del af Frankrig.

Vi befinder os i den sydlige del af "Ørnens dal" mellem Pyrenæerne og Middelhavet i Roussillon-området. Dette dalområde nyder godt af et unikt mikroklima med rigeligt sollys, milde vintre, varme og tørre vinde samt Middelhavets påvirkning.

I denne sorte, varme og tørre skiferprægede kulisse leger de, ligesom Domaine Sabbat, med vinens forunderlige verden på et château, hvor naturens gaver er utallige

# Château Montner Premium



**Producent:** Château Montner

**Appellation:** AOC Côtes du Roussillon Villages

**Druesammensætning:** 50% Syrah, 30% Carignan, 20% Grenache Noir

**Årgang:** 2021

**Serveringstemperatur:** Ideel ved 16°C

**Produktion:** Begrænset til 5.000 flasker

**Farve:** En dyb granatrød farve med strejf af granat, der indikerer vinenes dybde og kompleksitet.

**Duft:** Den berusende aroma af lakrids, sorte kirsebær og krydderier vækker sanserne og forbereder ganen på en god oplevelse. Et strejf af laurbær og en antydning af vanilje danser elegant i luften.

**Smagsnoter:** Et godt håndværk af harmoni, der kombinerer kraft og finesse på en unik måde. Ved første sip omfavner den ganen med sin silkebløde tekstur og overraskende volumen. Smagen er en nuanceret blanding af krydderier, der gradvist afdækker en sart eftersmag af vanilje og lakrids. Tanninerne er markante, men velafbalancerede, tilføjer struktur uden at udtørre. En rund og velafstemt vin, der efterlader en dejlig tilstedeværelse på ganen.

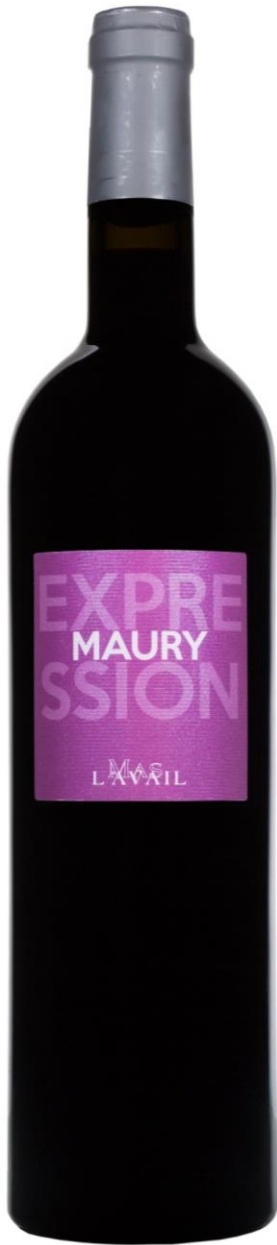
**Udvikling:** Drikkemoden nu for dem, der ønsker at udforske dens nuancer, men med et potentiale til at udvikle sig yderligere i mindst 5 år. En flaske, der udvikler sig med elegance over tid.

**Fremstillingsproces:** Druerne håndplukkes og afstilles omhyggeligt for at bevare deres fulde smagsprofil. Carignan gennemgår en kulsyremaceration i 26 dage, Mourvèdre i 24 dage, mens Syrah afstilles og gærer i 22 dage. Efterfølgende lagres vinen i 18 måneder på nye 225-liters Bordeaux-fade, der er omhyggeligt udvalgt for at forfine vinens karakter.

**Servering:** Denne delikate vin er det perfekte akkompagnement til fint med en god rød bøf. Fyldt lammekølle eller et blandet spyd fra grillen. Dådyrfilet og valnøddesauce eller andet vildt. Oksesteg med morkelsvampesauce. Gryderetter med kraftfulde saucer. Modne oste. Sørg for at åbne den i god tid, så den får mulighed for at åbne sig fuldt ud og udfolde alle sine komplekse smagsnuancer.



# Maury Grenat - Expression



**Producent:** Domaine Mas de Lavail

**Appellation:** AOP Maury Grenat

**Årgang:** 2021

**Drue:** 100% Grenache Noir

**Alkoholindhold:** 16,5%

**Farve:** Dyb granatrød

**Aroma:** En fortryllende symfoni af komplekse aromaer, der omfavner sanserne. Mørke bær, saftige kirsebær, intense brombær og friske figner skaber en duftoplevelse, der lokker dig ind i vinen.

**Smagsnoter:** Fra første mundfuld forfører denne vin med sin fyldighed og velstrukturerede karakter. Hver smagsekspllosion afslører dybden af dens oprindelse og vinmagerens kunstneriske håndværk.

**Udvikling:** Drikkemoden med et betydeligt potentiale til at udvikle sig yderligere med alderen. Den bliver kun bedre med tiden med mere kompleksitet.

**Fremstillingsproces:** Hver drue håndplukkes omhyggeligt, når den opnår fuld modenhed. Gæringen finder sted under nøje temperaturkontrol ved 22°C. For at bevare vinens naturlige druesukker tilsættes 96% neutral alkohol, der stopper gæringsprocessen. Efterfølgende lagrer vinen på ståltanke i 12 måneder, hvor den modnes og udvikler sin karakter, før den tappes på flaske.

**Servering:** Denne enestående vin bør serveres ved 14°C for at fremhæve alle dens komplekse nuancer. Den er den perfekte ledsager til en bred vifte af retter, der spiller på kontrasterne mellem surt og sødt. Prøv den som aperitif eller nyd den til retter som paté af fjerkræ med figne glaze. And med kirsebær. Dadler i bacon eller vildtretter med kraftige saucer. Den er en fornøjelse til oste som gedeost og Roquefort samt desserter med røde frugter, valnøddetærte, trøffekage med valnødder, chokoladecake og chokolademazariner med vaniljecreme og kirsebær. Selvfølgelig er den også den ideelle følgesvend til den klassiske danske dessert.

**Ris á la mande - ikke at forglemme!!**

# Montner Ambré

*- forførende fræk og sanselig - delikat og lokkende*



**Producent:** Chateau Montner

**Appellation:** AOP Rivesaltes

**Drue:** 40 % Macabeu, 40 % Grenache gris, 20% Grenache blanc

**Årgang:** 2008

**Temp:** 10°C

**Alc:** 16 %

**Farve:** Et strålende ravfarvet kunstværk, med en elegant orange og kobberfarvet glød.

**Duft:** Intens og indbydende med noter af Sherry, Cognac, Tørrede abrikos, valnødder, honning, karamel, kaffe, mandelblomst

**Smagsnotater:** Eksplosiv symfoni af tørrede frugter, lidt bitter orange (kumquat) og eau de vie. Den efterfølges af en finurlig, fyldig og generøs smag af kvæde med en betagende lang eftersmag!

**Udvikling:** Dette mesterværk er ikke blot en vin; det er en tidskapsel. Drik den nu for at opleve dens dybde og kompleksitet eller gem den som en skat, der kan udvikle sig yderligere i mindst 15-20 år.

**Fremstilling:** Afstillet høst, gæring ved temperaturkontrol ved 22°C . Tilsættes 96% neutral alkohol, der stopper gæringsprocessen og bevarer den naturlige druesukker i vinen. Mosten ligger på druerne i 21 dage, hvorefter vinen flyttes til fade i et oxidativt miljø. Vinen ligger 24 måneder på 225-liters Bordeaux-fade, derefter 12 måneder i store egetræstønder, 450-liter. Den er ikke bare en drik; den er en fortælling, der er blevet til i et oxidativt miljø og en hyldest til vinmagerens kunst og naturens gaver.

**Server den til:** Servering og Lagring: Server ved 10°C og lad den ledsage dine mest eksklusive øjeblikke. Brug den gerne som aperitif. Den er det perfekte akkompagnement til en saftig terrin af fjerkræ og –lever. Forloren skildpadde. Chokolademousse. Nøddeagtige oste eller blåskimmel fx Roquefort. Brug den til kaffen. Brug den som et fortryllende element til en æbletærte med kanel. Til tørrede frugter, nødder. Creme brûlée. Appelsincarpaccio med kanelfløde. En karamelrand eller en Honningparfait med kandiseret appelsinskal, marcipan og nougat.

Aldring i Køleskab: Efter åbning kan denne vin opbevares i køleskabet i mindst 3 måneder (hvis du kan holde fingre fra den).

# Muscat de Rivesaltes



**Producent:** Côtes d'Agly

**Appellation:** AOP Rivesaltes

**Drue:** 50% Muscat Petit Grain 50 %, Muscat d'Alexandrie

**Årgang:** 2022

**Temp:** 10°C

**Alc:** 16 % - og har en behagelig sødme på 108 g/l restsukker

Rivesaltes, en charmerende landsby tæt på Middelhavets strande i Roussillon, har sat sit navn på en af de mest ikoniske Vin Doux Naturel-vine, nemlig Rivesaltes AOP.

**Farve:** Smuk gylden farve, næsten som kostbart guld.

**Duft:** blomster fra bjergheden, honning, og eksotiske frugter, der vækker minder om frodige landskaber og solopgange.

**Smagsnotater:** Harmonisk smag og et smukt volumen. Honning og eksotiske frugter i finalen.

**Udvikling:** Drikkemoden - drik den i løbet af 2-3 år.

**Fremstilling:** Druerne høstes i hånden og udvælges omhyggeligt, de afstilkles og presses direkte. Gæringen foregår i ståltanke som temperaturkontrolleres (ved 10°C). Herefter tilsættes 96% druesprit for at stoppe gæringen og bevare den naturlige druesukker i vinen. Resultatet er en skøn vin med en fortryllende aroma.

**Server den til:** Server ved 10°C som aperitif eller nyd den til desserter baseret på gule frugter, kombinationen af melon og skinke, foie gras, blåskimmelost, gedeost, tørrede frugter og nødder, creme brûlée, citronfromage, Tarte au Citron, frisklavet frugtsalat med appelsiner, æblekage med honning og meget mere.

Efter åbning kan denne skønne vin opbevares i køleskabet i mindst 3 måneder, så du kan nyde dens smagfulde karakter over tid.



# Maury Blanc

## – Jo...det var den, du fik til Gert's Orangedrøm

**Producent:** Les Vignerons de Maury

**Appellation:** AOP Maury

**Drue:** 100% Mucabeu, høstudbytte 30hl/hk

**Årgang:** 2022

**Temp:** 10°C

**Alc:** 16% - og har en behagelig sødme på 108 g/l restsukker

Langt inde i hjertet af den solrige Agly-dal, en naturlig korridor, der strækker sig over 17 km i længden og 4 km i bredden, gemmer sig denne skjulte skat. Appellationen omfatter 1100 hektar skifer- og mergeljord, som giver et helt unikt terroir og udtrykker Macabeu-druens bemærkelsesværdige karakter.

**Farve:** Den har en forførende, gylden farve med grønne nuancer.

**Duft:** Næsen mødes af en symfoni af citrusfrugter, eksotiske frugter og akacieblomster.

**Smagsnotater:** I munde er smagen ærlig, livlig og intens med en imponerende volumen og generøsitet.

**Udvikling:** Drikkemoden - drik den i løbet af 2-3 år.

**Fremstilling:** Druerne høstes i hånden og udvælges omhyggeligt, de afstilles og presses direkte. Gæringen foregår i ståltanke som temperaturkontrolleres (ved 10°C). Herefter tilsættes 96% druesprit for at stoppe gæringen og bevare den naturlige druesukker i vinen. Dette resulterer i en sød vin med en høj alkoholprocent og en formidabel karakteristisk smag.

**Server den til:** Server ved 10°C som aperitif eller til tørrede eksotiske frugter, Serrano-melon, foie gras eller til hjemmelavet vaniljeis, citronformage, æble- eller pæretærte for slet ikke at forglemme sprødstegete pandekager med sukker og et strejf af citronsaft.



# Cuvée François Arago - Hors d'Âge



**Producent:** Les Vignerons de Maury

**Appellation:** AOP Rivesaltes

**Årgang:** Hors d'Âge (Uden alder)

**Drue:** 100% Grenache Noir

**Alkoholindhold:** 16%

**Restsukker:** 108 g/l

**Serveringstemperatur:** 10-12°C

**Farve:** Denne eliksir fanger øjet med sin dybe teglrøde farve, der stråler af intensitet og karakter, og har en dyb mustensfarvet kant.

**Duft:** Når glasset nærmer sig næsen, danser en forførende duft af varme noter, kandiserede kirsebær, figen, sveske og en varm omfavelse af kakao og honningkage ud. Forvent en exceptionel smagsoplevelse.

**Smagsnoter:** En skattekiste af smagsoplevelser åbner sig! Noter af kakao og mokka leger på tungen, mens vinen udfolder sin rundhed og harmoni. Balance mellem sukker og alkohol forbliver perfekt afstemt, og den lange eftersmag bringer minder om mørke frugter og en skjult duft af kaffe. En udsøgt og kompleks smagsoplevelse.

**Udvikling:** Drikkemoden med potentiale til at aldre yderligere i 15 til 20 år. Cuvée François Arago Hors D'Âge bliver kun bedre med tiden, og dens dybde og kompleksitet vil fortsætte med at udvikle sig, som et mesterværk, der modnes over tid.

**Fremstillingsproces:** Druerne er nøje håndhøstet og afstillet for at bevare deres naturlige karakter. Gæringen finder sted ved temperaturkontrol på 22°C, der fremhæver druernes unikke træk. For at bevare vinen tilsættes 96% neutral alkohol, der stopper gæringsprocessen og bevarer den naturlige druesukker i vinen. Derefter modner vinen på ståltanke og hviler videre på egetræsfade i 72 måneder, hvor den udvikler sin fortryllende kompleksitet.

**Servering:** Den nydes bedst ved en temperatur på 10-12°C. Den gør sig godt til en række udsøgte retter, herunder pandestegt foie gras med mirabeller, perlehønebryst med svampe à la crème, og desserter med mørk chokolade såsom chokoladefondant med hindbærcoulis, Gert's chokolademousse, Creme Brulée og valnøddetærte med chokolade. Den er også den perfekte afslutning på en god middag som en digestif, og for dem der nyder det, kan den akkompagneres af en god cigar.

*Bemærk: Denne vin er ikke blot en drik, det er en oplevelse, en historie fortalt gennem smag og aroma, en ærefuld rejse gennem tiden.*