

2017 DOMAINE MAS BAUX VELOURS ROUGE AOP CÔTES DE ROUSSILLON

FRANKRIG, LANGUEDOC ROUSSILLON

Fløjlsblød, liflig og delikat

Velours Rouge har en flot mørk rød farve med lilla reflekser. Duften er indtagende og fuld af frugt. Jord og Grenache Noir kommer tydeligt til udtryk i smagen og man efterlades med en blød og behagelig eftersmag.

Server vinen til grillet kød eller blot en god bøf.
Serveringstemperatur: 14-16°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

Velours Rouge er lavet på 65% Syrah, 25% Grenache og 10% Mourvedre. Inden høsten tyndes drueklaserne, så der kun er de bedste 6 drueklaser tilbage på hver plante. Druerne høstes i hånden i slutningen af september. Der bruges små beholdere for at sikre forsigtig håndtering af druerne. Ved ankomst til vineriet, sorteres druerne og stilkene fjernes. Herefter presses de og udblødes i 20-22 dage. I løbet af udblødningstiden røres der dagligt i mosten, og mosten pumpes over druekvaset én gang om ugen. Vinen ligger på rustfrie ståltanke, indtil den tappes på flasker.

Om Producenten

Historien om Mas Baux begyndte i 1997, hvor Serge og Marie-Pierre Baux forelskede sig i stedet ved første øjekast. De oprindelige bygninger blev bygget i det 18. århundrede, og da Serge og Marie-Pierre købte stedet, satte Serge det i stand med respekt for den oprindelige stil.

Mas Baux ligger i et område, hvor solen skinner 260 dage om året. Vinmarkerne er anlagt i terrasser i alluvial jord, der kan dateres tilbage til kvartærtiden. De øverste 2 meter af jorden er sammensat af små sten i lerholdig jord, men jorden hører alligevel til blandt et af de bedste områder i verden til vindyrkning. De små sten tjener to formål: Om dagen suger de varmen til sig, og om natten afgiver de varmen til vinstokkene. Jordforholdene og brisen fra havet giver druer med stor intensitet.

Hos Mas Baux er produktionen 100% økologisk. Vinmarkerne luges med plov og der anvendes ingen former for kunstig gødning, sprøjtemidler eller andre redskaber, der påvirker druernes modningsproces.

