

2018 DOMAINE MAS BAUX BAUX BLOND IGP CÔTES CATALANES

FRANKRIG, LANGUEDOC ROUSSILLON



Frisk, intens og frugtig

Vinen har en strålende gylden grøn farve. Duften er præget af noter af pære, fennikel og duften af Muscat Petits Grains-druen med jasmin som afslutning. Oplevelsen fuldendes med en rund smag med noter af grape.

Vinen er en oplagt ledsager til fisk, eksotiske salater, bagte asparges eller Roquefortost.

Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Baux Blond er lavet 100% på Muscat Petits Grains. Druerne høstes i hånden i slutningen af august. Der bruges små beholdere for at sikre forsigtig håndtering af druerne. Ved ankomst til vineriet, sorteres druerne og stilkene fjernes. Herefter presses de og vinen hældes på isotermeiske tanke, hvor den ligger i 7 dage ved 30°C. Gæringen foregår ved lav temperatur på max. 16°C. Vinen ligger på rustfrie stål tanke, 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 druerens modningsproces.