2016 COULEURS D'AQUITAINE L'OIE DU PÉRIGORD CABERNET SAUVIGNON ROSÉ IGP PÉRIGORD

FRANKRIG, ØVRIGE



Harmonisk og frisk

L'Oie du Périgord Cabernet Sauvignon rosé har en elegant pink farve. Duften er frisk med blomster og jordbær. I ganen opleves vinen blød, frisk og lækker med frisk frugt. Vinen har en dejlig rund og harmonisk afslutning.

L'Oie du Périgord Cabernet Sauvignon rosé er et godt match til f.eks. grillet kød eller retter med grøntsager. Serveringstemperatur: 10-12°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

L'Oie du Périgord Cabernet Sauvignon rosé er produceret på druer fra området. Vinificationen foregår efter moderne principper. Efter plukningen bringes druerne til presning – mosten køles ned, og gæringsprocessen begynder. I de første dage bliver drueskallerne i den gærende most, indtil den har opnået den rette farve. Gæringen finder sted ved kontrolleret temperatur for at bevare druernes fine smag og frugt i den endelige vin.

Om Producenten

Périgord har taget navnet fra området, hvori det ligger. Området ligger i det sydøstlige Frankrig mellem byerne Bordeaux og Toulouse. Périgord er ikke blot rent visuelt smukt, men også på det kulinariske scorer regionen højt, her produceres et væld af kendte franske delikatesser. Et rent slaraffenland for madelskere.
Netop i området Périgord stod nogle af de vigtigste slag under hundredårskrigen mellem Frankrig og England i slutningen af middelalderen. I dag er området mere roligt og en køretur gennem det smukke landskab afslører aristokratiske herresæder, smukke middelalderslotte, pittoreske landsbyer omkranset af imponerede solsikkemarker og snorlige vinmarker. Overalt ses flokke af ænder og gæs, hvis lever anvendes til den lidt kontroversielle delikatesse foie gras. Gåsen er en form for vartegn for området og vinens navn "L'Oie du Périgord" betyder netop "gås fra Périgord".