

ARLEQUIN GRENACHE ROSÉ VDP D'OC IGP

FRANKRIG, PROVENCE

Frisk, blød og sprød

Arlequin er en stolt eksponent for Provences lækre vine. Farven er smuk blegrosa med lette pinkfarvede strøg. Duften er fuld af de skønneste rosédufte og toner af abrikos, pære og friske bær. Smagen er i god overensstemmelse med duften, frisk og fyldig og afrundes af en delikat sprød eftersmag.

Arlequin er en super terrassevin, fantastisk til friske salater, fisk eller til retter fra Middelhavs-køkkenet. Serveringstemperatur: 8-10°C.

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

Fremstilling

Arlequin er lavet udelukkende på Grenache-druer fra 15-20 år gamle vinstokke, som vokser i leret jord med en smule kalksten. Provence har middelhavsklima med gennemsnitlig 3000 solskinstimer pr. år og kun beskedent nedbør, som fortrinsvis falder om foråret og efteråret. Vintrene er milde og tillader vinstokkenes dvaletid. Den største trussel for vinbønderne er nok den berygtede Mistral-vind, som er kold og lunefuld.

Om Producenten

Arlequin er lavet udelukkende på Grenache-druer fra 15-20 år gamle vinstokke, som vokser i leret jord med en smule kalksten i Provence. Området har middelhavsklima med megen sol og ganske lidt regnen. Producenten har her de bedste vækstbetingelser for sine Grenache-druer.

90 point

Luca Maroni

