

2025 Grenache Blanc

Felicette Wine

Felicette Wine

Felicette Wine er Terres Fidèles' kreative vinserie fra det sydlige Frankrig, skabt af Fergal Tynan MW med Liz Donnelly og med Emmanuel Cazes som ansvarlig for det daglige vinmagerarbejde. Grenache er seriens røde tråd, men udtrykkene går fra rene Grenache-vine til let rød og skindmacereret hvidvin. På etiketterne møder man både IGP Pays d'Oc og IGP Côtes Catalanes. Vinifikationen tilpasses den enkelte cuvée, mens friskhed, tydelig frugt og en umiddelbar stil binder serien sammen.

Roussillon

Roussillon ligger helt mod syd i Frankrig, i Pyrénées-Orientales mellem Middelhavet, Pyrenæerne og grænsen til Spanien. Vinlandet danner et åbent amfiteater, gennemskåret af floderne Agly, Têt og Tech. Klimaet er varmt, tørt og solrigt, mens Tramontane-vinden hjælper med at holde druerne sunde. Højdeforskelle og jordbund af blandt andet skifer, granit, gnejs, kalk og stenede terrasser giver stor lokal variation. Grenache og Carignan står centralt sammen med blandt andet Syrah, Mourvèdre, Macabeu og de to Muscat-druer. Roussillon er kendt for tørre rød-, hvid- og rosévine og for de historiske vins doux naturels fra Banyuls, Maury og Rivesaltes.

Vinen

Félicette laver denne vin på 100 procent Grenache Blanc fra Roussillon. Kold skindkontakt giver ekstra tekstur, mens vinifikation uden eg holder den tørre, friske form intakt. Druens naturlige runding mærkes i den moderate fylde, men vinen bevarer nok syre til at fungere til fjerkræ, grillet fisk og cremede saucer. En tilgængelig sydfransk hvidvin, hvor Grenache Blanc får lov at stå rent og uden unødigt pynt.

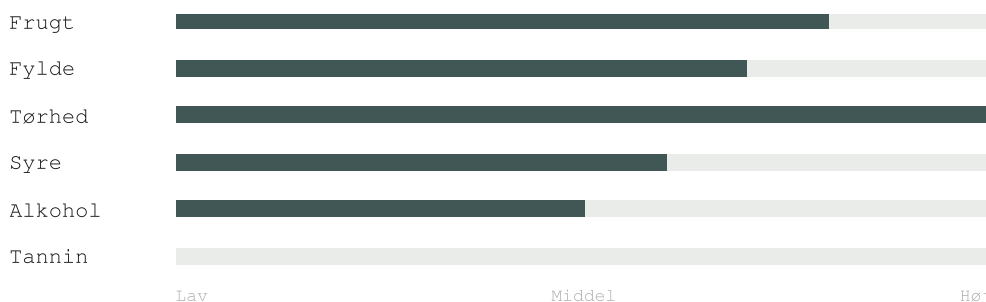
Primære aromaer: Fersken, abrikos, citronskal og akacieblomster.

Madforslag: Prøv til ovnstegt kylling med timian og små kartofler og cremet citronsauc.

Servering: Serveres ved cirka 11° i Bordeauxglas.
Drikkes bedst inden 2028.



Smagsprofil



2025



Hvidvin



Grenache Blanc



Roussillon
Frankrig