2024 Polonaise

Julie Brosselin

Julie Brosselin

Julie Brosselin arbejder fra Montpeyroux i Hérault, hvor hun begyndte at vinificere under eget navn efter tiden hos Le Petit Domaine. I 2016 gik hun sammen med Ivo Ferreira om Les Cigales dans la Fourmilière. De arbejder i dag fælles i marker og kælder, men bevarer plads til egne cuvéer. Arbejdet samler økologisk dyrkede parceller, håndhøst, spontan gæring, macerationer og forskellige beholdere. Retningen er mod friskere, lettere Languedoc-vine frem for områdets mest kraftige udtryk.

Languedoc

Languedoc ligger langs Middelhavet i Sydfrankrig, med Hérault og Aude som vinmæssige tyngdepunkter og marker, der fortsætter fra kystsletten op mod Cévennes, Montagne Noire og Corbières. Klimaet er overvejende varmt, tørt og solrigt, men havbriser, vind, højde og en tydeligere atlantisk påvirkning mod vest skaber store lokale forskelle. Kalk, ler, skifer, sandsten og stenede terrasser er blandt områdets mange jordtyper. Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan og Cinsault er centrale, mens hvide middelhavsdruer og internationale sorter også har en vigtig plads.

Vinen

En saftig og aromatisk orangevin, hvor Muscat-druens naturlige udtryk får mere greb gennem skindkontakt. Stilen er intens uden at blive tung, med middel fylde, tydelig friskhed og et let tanninpræg, som giver vinen kant og struktur. Den er lavet i en naturlig retning og tappet ufiltreret uden tilsat svovl. Det giver et levende, umiddelbart og lidt råt udtryk, hvor frugtighed og fasthed balancerer hinanden.

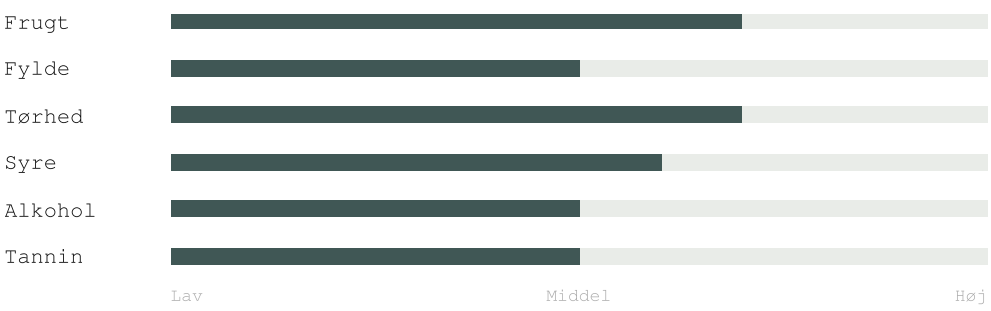


Primære aromaer: Appelsinskaller, passionsfrugt, fersken, kamfer og te.

Madforslag: Prøv til fyldte auberginer med couscous, nødder og tørrede frugter eller risotto med græskar og salvie og parmesanost.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Universalglas. Drikkes bedst inden 2030.

Smagsprofil



2024

Orangevin

Muscat Blanc à Petits Grains

Languedoc Frankrig

Tlf.: 4261 2212 // kontakt@mundskaenken.dk // www.mundskaenken.dk