

Sensas, Cabernet Sauvignon/Syrah, Languedoc, 2021

Languedoc

Languedoc dækker over et kæmpemæssigt sydfransk område. Mod sydvest grænser det op til Roussillon og mod øst op til Provence og Rhône. Vinmæssigt kender vi typisk vinene herfra som Vin de Pays og Vin de Pays d'Oc og så sker der en del nytænkning inden for vin her i Languedoc. Her har været dyrket vin siden romertiden men det er også her, at gamle kvantitativt højtydende vinstokke rives op og erstattes af nye druesorter. De fleste vinmarker er "naturligt økologiske", om end mange ikke er certificerede økologiske. Klimaet her har bare, som i resten af Sydfrankrig, altid været så velegnet til vindyrkning, at de fleste former for kunstgødning er både ukendt og overflødig. Der er et væld af druer i spil i vinene herfra, naturligvis de typiske sydfranske men også øvrige franske blå druer som Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot samt spanske Macabeo - grønne druer er Chardonnay og Picpoul foruden de for området typiske Rousanne og Marsanne.

LGI Wines

LGI er, siden 1999, en fransk vinekspertvirksomhed med fokus på og salg af kvalitetsvine fra Sydfrankrig, nærmere betegnet Languedoc og Gascogne. I tæt samarbejde med lokale vinbønder promoverer LGI vine til forskellige landes markeder, der i blandt Danmark, og tager sig af distribution og markedsføring. Sammenslutninger som LGI hjælper de lokale vinbønder, som f.eks. ikke selv har et vinslot og tilhørende vin-virksomhed, med at holde kvalitets-standarden på deres vine og fokusere på håndværket frem for den videre markedsføring.

Vinen

Sensas Cabernet Sauvignon/Syrah er en moderne vin fra d'Oc der kombinerer fransk terroir med teknik fra den nye vin verden. Druesammensætningen er 50 % Cabernet Sauvignon og 50 % Syrah. Cabernet Sauvignon-druerne kommer fra den køligste del af Languedoc, området ved Limoux og Pyrenæerne. Syrah-druerne derimod kommer fra den varme del af Languedoc, hvor druerne opnår en optimal modning. I forbindelse med gæringen i temperatur kontrollerede rustfrie ståltanke sænkes franske egetræsstave ned i tankene. Formålet er at give vinen en strejf af fadlagring og gøre vinen mere kompleks. Resultatet er dyb kirsebærrød farve, intens bouquet med toner af brombær og vanille, smagen er blød og fyldig med en flot dybde og meget bløde tanniner.

Vinifikation:	Cabernet Sauvignon-vinen får fadlagring i 12 måneder, Syrah-vinen lagrer 3 måneder på fransk eg. Derefter sammenstikkes vinen.	
Smagenoter:	Fyldig, blød vin med brombær og vanille i smagen.	
Anbefales til:	Mørkt fjerkræ, Flødebaserede retter, Okse, Grill og barbecue, Allround, Fransk landkøkken, Gris	
Rating:		
2014	Berliner Wein	Guld
2015	Berliner Wein	Guld
2016	Berliner Wein	Guld
2020	Berliner Wein Trophy	Guld



Fakta

Varenr.:	1024339
Område:	Frankrig, Vin de Pays d'Oc
Drue:	50% Cabernet Sauvignon & 50% Syrah
Alkohol:	13 %
Restsukker:	>2-10 g/l
Potentiale:	Nydes nu.
Kategori:	Frugttrig og fyldig

Web: www.lgi-wines.com