

INFO

Vinens Navn: La Source Danish Cuvée, Cote du Ventoux

Producent: St. Jean du Barroux

Område/Land: Ventoux/Rhone/Frankrig

Drue(r): Grenache (70%), carignan (25%), Cinsault (5%)

Vinfremstilling: Der dyrkes biodynamisk, høstes manuelt og afstilles 100%, macerationen varer 7 dage, hvorefter vinen gennemgår 25 dages gæring på cement og emaljerede tanke og lagrer op til 24 mdr.

Jordbundsforhold: Kalksten og stenede lerforbindelser.

Ha. udbytte: 30hl pr. ha

Alkohol: 15%

Producentens web: www.saintjeandubarroux.fr/

Yderligere information:

Et ord der beskriver Philippe Gimel fra St. Jean du Barroux er "passioneret". Kendskabet til vinene, jordbunden og fremstillingen er meget stor og kyndig. Et tidligere job som ønolog på Chateau Beaucastel sætter sine tydelige spor.

Vinmarker er beliggende mellem de to berømte bjerge Dentelles de Montmirail og Mont Ventoux, placeringen på skråningerne giver et ideel klima med kulde, sollys og den berømte mistral. Undergrunden er meget stenet Oligocène (deraf navnet på rødvinen) fra tertiær tiden, meget komplekst men utrolig fattig undergrund, høstudbyttet er ca. 1/3 af områdets normale, i nogle tilfælde så lavt som 20 hl pr. ha

Der tages megen hensyn til flora og fauna, og der benyttes kun organisk gødning og ukrudtsmiddel. Vinstokkenes gennemsnitlige alder er 30 år, og der benyttes de klassiske røde og hvide druer. De optimalt modne druer plukkes og sorteres manuelt og op til 100% afstilles for bedste tannin balance.

