

Haedus Rosé SLUTSÅLD, Château Ferry Lacombe

Haedus Rosé kommer från den charmiga vingården Château Ferry Lacombe, belägen i hjärtat av Provence inte långt från Aix en Provence. Sedan ägarbytet för ca 10 år sedan har gården gått från klarhet till klarhet. Omfattande investeringar och arbete i vinfält och källare med hållbarhet och miljöomtanke som ledord, börjar redan ge resultat. Gården har fått många fina utmärkelser och omnämnanden i internationell press och inte minst i Frankrikes vinbibel nummer 1, Guide Hachette. Haedus Rosé är en relativt ny skapelse men helt klart en stigande stjärna i producentens vinutbud. Den har kvaliteter som ett riktigt bra rosévin skall ha från Provence - tillgängligt och flirtigt men ändå spännande och komplext. Det är ett användbart vin och går utmärkt att kombinera till mat, gärna grillad. Allt från skaldjur, fisk och sallader till rätter på ljust kött. Prova även till asiatisk mat eller bara njut av det i sommarvärmen på balkong eller i berså.



Årgång	2023
Druvsort	Grenache 55%, Syrah 20%, Cinsault 15%, Rolle (Vermentino) 10%.
Alkoholhalt	13 %
Produkttyp	Rosévin
Ursprung	Côtes de Provence AOP
Producent	Château Ferry Lacombe
Altitud	200 m ö h
Jordmån	Kalkrik sandjord med inslag av lera och "galets" (små runda stenbumlingar)
Skörd	För hand, tidigt på morgonen för att behålla friskheten i druvorna
Jäsning & maceration	Maceration sker endast i några timmar vilket förklarar den läckra, laxrosa färgen. Jäsning sker i temperaturstyrd tank av rostfritt stål på låg temperatur för att behålla friskhet och bevara aromer.
Utveckling och lagring	I tank av rostfritt stål på sin egen jästfällning för att dra ut aromer och ge vinet ökad komplexitet. Vinet tappas sedan på flaska i februari.

Kommentar

Färg: Läckert ljust laxrosa.

Doft: Härligt bärig, frisk och komplex med inslag av smultron, hallon, exotisk frukt, tutti frutti, fläder, vit persika, mandarin, melon, örter, mandel och mandelblom.

Smak: Generös, elegant med viss fetma med inslag av smultron, hallon, exotisk frukt, mandarin, röd grape, vit persika, fläder och melon. Bra balans mellan frukt och god syra. Eftersmaken är härligt lång och fruktig.

Passar till: Skaldjur och fisk gärna grillad, sallader, rätter på ljust kött såsom kyckling, kalv eller fläskkött. En perfekt rätt till detta vin är en paella. Prova även gärna till asiatisk mat, exempelvis sushi, vårrullar eller kycklingspett med sataysås. Och till sist men inte minst Haedus Rosé är en underbar aperitif.

Château Ferry Lacombe

För ca tio år sedan togs denna charmiga och underbara 1600-tals vingård över av Michel Pinot. Mycket var eftersatt på gården så Michel bestämde sig för att göra stora investeringar både i vinfält och i källare. Bland annat ryckte man upp och placerade ut nya vinstockar på 20 av de totalt 55 hektar vinfält. Det investerades i ny uppbindningsteknik som gör att vinstockarna kan dra större nytta utav ljuset och att bladen skulle ge bättre skydd mot den gassande solen om så skulle behövas. På vinfälten infördes arbetssätt som präglas mer av ett ekologiskt och hållbart miljötankande. I källaren renoverade man de gamla cementtankarna med nytt insidelage. Temperaturstyrda ståltankar köptes in. Allt detta för att ha bättre kontroll på vinifieringsprocessen med ett



enastående slutresultat som följd.
