

Domaine Uby - BYO Rosé Gascogne 2019



Fyldig og saftig smag med masser af bær og sødme!

Vi kan ikke få nok af gode Rosé-vine. Vi har derfor været heldige og fået fingrene i **en enkelt palle** af denne **fantastiske franske Rosé** fra Domaine Uby i **den gamle franske region Gascogne**.

Vinen er en BYOCabernet Franc/Merlot Domaine Uby og som navnet siger, er den lavet på Cabernet Franc og Merlot i forholdet 60-40.

Denne dejlige Rosé har fået topkarakteren 5 af 5 stjerner fra Vinavisen og på Vivino giver brugerne vinen hele 3,9 stjerner, som er et klart tegn på kvalitet!

Vi kan tilbyde dig vinen til kun 69 kr.. Slå til før pallen er tom!

Druerne er økologisk dyrket og vinen har en lækker cremet smag med jordbær og hindbær og fint syrligt modspil til sødmen. **En dejlig vin til enhver lejlighed.**

Til vores **fantastisk lave pris** er dette et tilbud, som du ikke kan sige nej til. **God fornøjelse!**

Køb 12 flasker og få dem leveret fragtfrit til døren.

5/5 stjerner fra Vinavisen

"En klassisk og meget lækker rosévin med alt, hvad man kan forvente af sådan en - hindbær, jordbær, anden rød frugt og sødme. Vinen er økologisk."

5 stjerner fra Erik Mortensen

"Denne lækre rosévin fra musketeren d'Artagnans hjemstavn er fremstillet på to druetyper: Cabernet Franc og Merlot, som vokser på marker, hvor der kun må anvendes et minimum af pesticider. Årsagen hertil er, at der her lever og yngler nogle truede europæiske knoldskildpadder, og dem skal vi passe på. Selve vinen smager af jordbær og hindbær med et fint syrligt modspil til sødmen."

3,9 stjerner på Vivino

"Rigtig lækker blød og rund rosé med en smule sødme og stor lækkerhed. Flot fransk og formidabel."

Om vinen

Flot sødme fuld rosé lavet på økologisk dyrkede druer. 60% Cabernet Franc og 40% Merlot. Lækker cremet smag med jordbær og hindbær og fint syrligt modspil til sødmen. En dejlig vin til en varm sommerdag på terrasse, strand eller skovtur. Også velegnet til det asiatiske køkken.

- **Druer:** 60% Cabernet Franc og 40% Merlot
- **Vingård:** Domaine Uby
- **Område:** Gascogne
- **Land:** Frankrig
- **Årgang:** 2019
- **Alkohol:** 11,5%
- **Drikkes bedst:** Den skal drikkes i løbet af et års tid, så den holder sig frisk

Om vingården

Gascogne er klart mest kendt for sin verdensberømte Armagnac. Det er gammel lære, at vinbønderne i området valgte at producere spiritus fordi deres druer var for dårlige til vin. Den kliché må skrives om. Der kan produceres fortræffelig vin i området, endda fortræffelig hvidvin på de samme druer, som anvendes til Armagnac: Ugni Blanc og Colombard. Druerne har ellers haft et rygte for at være noget nær kønsløse. Men også andre druer stortrives i området. Det er det varme, men ikke for tørre klima, samt de specielle jordbundsforhold der gør, at vinene herfra oser af lokalt særpræg. Gascogne kan vi varmt anbefale til den nysgerrige. Gascogne er beliggende ca. 150 kilometer syd for Bordeaux og der er næsten samme afstand til Pyrenæerne og den spanske grænse.

Domaine Uby

Domaine Uby har været i familien Mortel's eje siden 1920. Det var et par sveiziske brødre der i sin tid opkøbte ejendommen og dens 12 hektar vinmarker. Det er i dag barnebarnet til den ene af brødrene der driver ejendommen, og han har ændret den overordnede strategi radikalt. Fra at være et cognac-hus, er ejendommen i dag fokuseret på vinproduktion og omfatter 100 hektar. Målet er, at producere let drikkelige, frugt-agtige vine, der giver fuld valuta for pengene. Projektet må siges at være ved at lykkes.

Man kunne måske tro, at vejen til at nå de rimelige priser ville gå via kommercielt landbrug med stor-forbrug af pesticider og kunstgødning, men det er ingenlunde tilfældet. Domaine Uby er kontraktligt bundet til at benytte et minimum af kemikalier på sine marker, idet ejendommen ligger i et område, hvor den truede europæiske knoldskildpadde lever og yngler. Af samme grund er skildpadden afbilledet på vinens etiket.

Gennem de seneste 10-15 år har ejendommen gennemgået en løbende omplantning af vinmarkarealet. Ved hjælp af analyser af jordbundsforhold har man på Uby efterhånden fundet frem til hvor

de enkelte sorter yder deres bedste. Samtidig behandles og vinificeres hver sort for sig, for at opnå det bedst mulige resultat inden blandning. Det omhyggelige og seriøse arbejde kan smages i de færdige vine.

Vinene har helt deres eget mineralske særpræg. Og især vinen på Ugni Blanc og Colombard adskiller sig fra meget af det man møder ude i den store vinverden. Her er forfriskende hyldeblomst og lime-næse. Smagen har god fedme, et lidt nødde-agtigt præg og et forfriskende citrus-bid i enden. Vinen er i det hele taget let drikkelig, rank, sprød og frisk.

En klar fordel ved hvidvinene fra området er, at vinbønderne, i modsætning til Armagnac-producenterne, ikke har noget traditionelt marked at afsætte vinene på og derfor sælger dem til meget rimelige penge.