

## JUNIS VIN

fra den gamle verden:

# ROSÉ FRA SYDFRANKRIG

Sommertid er rosétid – og klassisk rosé kommer fra Sydfrankrig. Her følger de bedste bud på den friske, frugtige ledsager til de endeløse danske sommeraftener.

Af HENRIK OLDENBURG

**18/20**

**Château Pradeaux, 2013, AOP Bandol**

”Man mærker det straks: Den har noget på hjerte, og den er noget særligt. Syren er beskeden, men personligheden er ubeskeden, smagen ren og lidt mineralsk, slank og aristokratisk. Den har ingen fedme, men en gavnlige fylde, og så er den ret tør, men også ret dejlig – og en fremragende madvin fra frokostretter til lam, kalv og fjerkræ.”

219,95 kr. Tilbudspris 159,95 kr. [www.theis-vine.dk](http://www.theis-vine.dk)

**17/20**

**Château La Sauvageonne, 2013, AOP Coteaux du Languedoc**

”Den har samme farve som en Østersølaks, men ikke samme fedme. Den er mellemslank og middelsvær, let og frisk, med spændende druesmag (Grenache + Syrah + Cinsault) og fint afstemt syre. En elegant rosé med små mineralske undertoner og pæn krop i den stramme figur. Festlig aperitif, spændende madvin.”

145,00 kr. [www.hjhansen-vin.dk](http://www.hjhansen-vin.dk)

**17/20**

**Château Barbeyrolles, Pétale de Rosé, 2014, AOC Côtes de Provence**

”Solid og dejlig rosé med mineraler og syre. Den lever mere af sin krop og sin personlighed end af frugt og umiddelbar friskhed, men den har fylde og klasse. Den sigter ikke så meget mod sommer, sol og lethed som mod fylde, Tavel og klassisk alvor. Det er en rosé med karakter og en fremragende kødvin.”

169,95 kr. v/12 fl. [www.philipsonwine.com](http://www.philipsonwine.com)

**16,5/20**

**Château de Pampelonne, 2014, AOC Côtes de Provence**

”Tør, fyldig, klassisk Provence Rosé med lang, lystig jordbærsmag og mild, velplaceret syre. Den er til den frugtige side, men kan med sin sikre struktur og sin lille, buttede charme bruges fra aperitiffen til osten.”

99,95 kr. v/12 fl. [www.philipsonwine.com](http://www.philipsonwine.com)

**16,5/20**

**Gérard Bertrand Côte des Roses, 2014, AOP Languedoc**

”Frisk og lys, men hverken tynd eller et, for den er pæn af (rosé)bygning og har nydelig bærsmag, især hindbær. Den er træfri, problemfri og ganske fyldig – og derfor også med sin pæne frugt og fine sødme/syrebalance en meget anvendelig madvin.”

120,00 kr. [www.hjhansen-vin.dk](http://www.hjhansen-vin.dk)

**16,5/20**

**Domaine Saladin Tralala, 2013, AOC Côtes du Rhône**

”Titlen er noget pjat, men det er vinen bestemt ikke – tværtimod er den en gedigen og solid no nonsense rosé: frisk, frugtig, lidt forsigtig, med ungdommelig jordbærsmag og et par mineraler. Den har frugt og friskhed, hvor de mere mondæne kolleger i Lirac og Tavel har fylde og buttede former. Dejlig og alsidig rosé til både hygge og mad.”

130,00 kr. [www.compagniet.dk](http://www.compagniet.dk)

**16,5/20**

**Caves d’Esclans Whispering Angel, 2014, AOC Côtes de Provence**

”Frisk og solid rosé, signeret Sacha Lichine. Pæn bærfrugtig charme, lang, behersket syre. En dejlig ledsager til lam, kalv, fjerkræ – og dansk frokost uden sild.”

199,950 kr. Tilbudspris 139,95 kr. [www.theis-vine.dk](http://www.theis-vine.dk)

**16/20**

**Domaine d’Astros, 2013, Vin de Pays des Maures**

”Den er noget for sig selv, for den har farve som henkogte ferskner og den har orange i smagen. Det giver karakter og en velfungerende syre. Pæn fylde, pæn krop, ingen særlig bærsmag, men den har sin egen orange-friskhed. Dejlig hyggevin og en glimrende madvin, hvis kokken kan matche orange.”

89,95 kr. Tilbudspris 69,95 kr. [www.theis-vine.dk](http://www.theis-vine.dk)

**16/20**

**Château la Tour de l’Evêque, 2014, AOC Côtes de Provence**

”Blød, mild, jordbærfrugtig og orangesnittet – en enkel og dejlig rosé med stor friskhed og lille syre, men den er tilpas og så velplaceret, at den kan klare lam, kalv, fjerkræ, ja selv en dansk frokost.”

89,95 kr. v/12 fl. [www.philipsonwine.com](http://www.philipsonwine.com)

**16/20**

**Château Gabriel, 2014, AOP Côtes de Provence**

”Blød og meget personlig smag, der også har hilsener fra mineraler, jordbær og

orangeskaller. Det er en hyggelig charmevin, der også kan charmere i selskab med fjerkræ, lam og kalv.”

89,95 kr. v/12 fl. [www.philipsonwine.com](http://www.philipsonwine.com)

**16/20**

**Domaine du Valdaray, 2014, AOP Bandol**

”Frisk og ren jordbærsmag, mild med fin syrebalance, velbalanceret også i forholdet fylde/fedme/frugt/sødme. Den er måske for frugtlig til mange fiskeretter, men den kan så meget andet.”

99,50kr. [www.irma.dk](http://www.irma.dk)

**16/20**

**Domaine Mur-Mur-lum, Le Retour, 2014, AOC Ventoux**

”Robust og upoleret, frisk, blød, lidt jordbærpræget og så solid, at den kan klare et helt måltid. Nærmest tør, med pæn syrebalance. Ukompliceret, nydelig og alsidig.”

100,00 kr. 85,00 kr. v/6 fl. [www.holte-vinlager.dk](http://www.holte-vinlager.dk)

**16/20**

**La Réserve du Château de Brégançon, 2014, AOP Côtes de Provence**

”Blød, delikat jordbærsmag, små tørre, mineralske nuancer – og så en lang tiltalende afslutning med flere friske jordbær. Venlig, mild og blød og med en meget diskret syre. Den er til lam og kalv, men især til hygge og jordbærdesserter.”

109,95 kr. v/12 fl. [www.philipsonwine.com](http://www.philipsonwine.com)

**16/20**

**Château Barbeiranne Tradition, 2013, AOP Côtes de Provence**

”Lys og let, men også med pæn fylde og frugtlig friskhed. Den er uimponeret og ukompliceret, tør og med en diskret syre, der gør den egnet både som hyggevin og som madvin.”

129,75 kr. Tilbudspris 99,75kr. [www.skjold-burne.dk](http://www.skjold-burne.dk)

**15,5/20**

**Chateau Fontarèche, Cuvée Tradition, 2013, AOP Corbières**

”Ung, frisk sommervin, der er lige til at komme i godt humør af. Den har en let og fin jordbærsmag, pæn fylde, en spøjs druesammensætning med Picpoul Noir som hoveddruen og en behersket, men velfungerende syre, der gør den egnet både som hyggevin og som madvin.”

58,00 kr. v/6 fl. [www.cavalcade.dk](http://www.cavalcade.dk)

**15,5/20**

**Château de Bonhoste, 2014, AOC Bordeaux**

”Frisk ung jordbærsmag, kønne røde kinder, godt humør. Merlot slår igennem og gør det godt. Vinen er solid, frisk og alsidig.”

58,00 kr. v/6 fl. [www.cavalcade.dk](http://www.cavalcade.dk)

**15,5/20**

**Gérard Bertrand Syrah Rosé, Réserve Spéciale, 2014, IGP Pays d'Oc**

"Solid og sympatisk jordbærsmag, frugt, friskhed – hvis den er kold – mildhed og pæn syrebalance. Den kan klare de fleste måltider mellem fisken og osten og behøver ikke skamme sig over sin ydmyge adresse."

95,00 kr. [www.hjhansen-vin.dk](http://www.hjhansen-vin.dk)

**15,5/20**

**Domaine du Grand Chemin L'Incroyable, 2013, IGP Pays d'Oc**

Lys, frisk og lækker med pæn, lille fylde og mildt røde kinder. Medium krop, medium bærsmag men noget mere end medium friskhed og kækhed. Tør og alsidig, både til hygge og til mad."

109,00 kr. [www.hallervine.dk/www.vinogvin.dk](http://www.hallervine.dk/www.vinogvin.dk)

**15/20**

**Domaine de la Casenove, Rossa Nova, 2012, IGP Côtes Catalanes**

"Veloplagt orange, bade i farve og i smag. Tør med måde og med ret diskret syre. Den bruger ikke tiden på finesser, men på at fremhæve sin solide, let buttede krop, sin sikre frugt og sine orangemarinerede jordbær. Dejlig, alsidig og let forståelig."

60,00 kr. [www.compagniet.dk](http://www.compagniet.dk)

**15/20**

**La Font Louisiane, 2014, AOP Côte du Rhône**

"Frisk, tør, robust og ukompliceret rosé med let jordbærsmag og sen og let syre. Den er til hygge og mad, og den ledsager gerne uden at ville dominere."

65,00 kr. v/6 fl. [www.cavalcade.dk](http://www.cavalcade.dk)

**15/20**

**Domaine d'Estienne Rosé, 2013, IGP Coteaux Varois de Provence**

"Lys, let og lystig – en typisk ung og ukompliceret Provence rosé med blandet bærsmag og diskret syre. Frisk og alsidig."

85,00 kr. 75,00 kr. v/6 fl. [www.holte-vinlager.dk](http://www.holte-vinlager.dk)

**15/20**

**Gérard Bertrand Gris/Blanc, 2014, IGP Pays d'Oc**

"Som navnet antyder, er den en blanding af Gris og Blanc, nemlig Grenache i to farver. Både farven i glasset og smagen peger mest på Gris. Den har en frisk og ret neutral bærsmag, middel krop, ubetydelig fylde, diskret syre. Det er en rosé, der smager rent og pænt af næsten ingenting."

95,00 kr. [www.hjhansen-vin.dk](http://www.hjhansen-vin.dk)

**15/20**

**Gérard Bertrand Hédo, 2014, AOP Corbières**

"Hédo hedder den, en forkortelse af hedonisme, der er en hyldest til lyst og lystfølelse, men vinens lyserøde skær er mere lyst end til lyst, og vinen selv er mindre lystig, end den er slank, kort og diskret, selv om både Grenache og Mourvèdre sætter små, frugtige aftryk. Den smager bedst i solskin."

100,00 kr. [www.hjhansen-vin.dk](http://www.hjhansen-vin.dk)

**14,5/20**

**Note Bleu, 2014, AOP Côtes de Provence**

"Lys, let, slank og yndefuld – som en sommerpige, der danser hen over smagsløg og middagsborde uden at sætte andre aftryk end netop lethed, friskhed og en lille, forsigtig jordbærsmag. Uskyldsren og meget anvendelig."

59,95 kr. v/12 fl. [www.philipsonwine.com](http://www.philipsonwine.com)

**14/20**

**Vignerons Estandon Brise Marine, 2014, IGP Vin de Pays de Méditerranée**

"Lys og ubekymret, med let bærsmag og let antrit. Frisk og ukompliceret og både til hygge og til mad."

49,95 kr. v/12 fl. [www.philipsonwine.com](http://www.philipsonwine.com)

**13,5/20**

**Coteaux d'Aix en Provence Rosé, u.å., AOP**

"Frisk, let bærsmag, ingen syre, ingen problemer. Spinkel og ukompliceret."

49,95 kr. [www.amka.dk](http://www.amka.dk)

\*\*\*\*\*