

# Château Coupe-Roses Bastide

Frankrike / Languedoc-Roussillon / Minervois

Château Coupe-Roses er en familiedrevet eiendom lokalisert i landsbyen La Caunette i Minervois, ved foten av Montagne Noire. Gården drives av familien Frissant, bestående av Françoise (agronom), Pascal (ønolog), deres datter Sarah (ønolog) og hennes ektemann Mathias (ønolog). Sammen forvalter de 45 hektar vinmarker i et kupert og viltvoksende landskap, hvor jordsmonnet utgjør en mosaikk av kalkstein, skifer og flere typer leire. Vinmarkene ligger mellom 250 og 400 meter over havet, noe som gir et svalere mikroklima og bidrar til friskhet og aromatisk presisjon i vinene.

Alle vinmarker er økologisk sertifisert, med fokus på lav avkastning og høy presisjon i feltarbeidet. Alt arbeid i vinmarken skjer manuelt, inkludert innhøsting. Vinifikasjonen skjer med full avstilkning, og fermentering og modning gjennomføres i en kombinasjon av temperaturkontrollerte ståltanker og eikefat. Denne balansen mellom tradisjon og teknisk presisjon gir viner med ren frukt, tydelig terroirpreg og god struktur - alltid med respekt for det naturlige uttrykket fra Minervois.

I tillegg til vinproduksjon er familien også en habil produsent av olivenolje.

Bastide er en klassisk rødvin fra Château Coupe Roses, laget for å vise frem det autentiske uttrykket fra høytliggende vinmarker i Minervois. Navnet viser til de gamle befestede landsbyene i Sør-Frankrike og er en hyllest til regionens historiske og jordnære tradisjon. Druene hentes fra vinmarker som ligger på et platå mellom 230 og 410 meter over havet, med kjølig mikroklima og variert jordsmonn - ideelt for å bevare friskhet og gi strukturert frukt.



Høyoppløselig bilde



<b>Type</b>	Rødvin
<b>Klassifikasjon</b>	AOC
<b>Produsent</b>	Château Coupe-Roses
<b>Årgang</b>	2023
<b>Druetyper</b>	50% Carignan, 50% Grenache
<b>Vinifikasjon</b>	Håndhøstede druer. Lang maserasjon på ca. fire uker i ståltank. Ingen bruk av eik for å bevare frukt og terroir.
<b>Lagring</b>	Modnet i ståltank for å bevare friskhet og presisjon.
<b>Analyse</b>	Alkohol: 13,5 %    Sukker: 3,2 g/l    Syre: 3,1 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Konsumklar men kan lagres i opp til 3 år.
<b>Karakteristikk</b>	Dyp rød. Sunn og fokusert, moden frukt, røde og mørke bær, krydder, urt. Sunn og fokusert, modne røde og mørke bær, balsam, urt. Rene tanniner.
<b>Passer til</b>	Grillet svin, lam, middelhavsmat og grønnsaksretter.

<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,75 L	11238701	5386214	kr. 180,00
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>SAP nr</b>	
6		36268 Status: Skaffevare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:  
· <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·