VININFORMATION



Galoupet G

Château Le Galoupet

Provence, Frankrig

Provence dækker et samlet areal på ca. 3.500 hektarer og strækker sig fra Durance floden i nord til Middelhavet i syd. Mod vest afgrænses området af Rhônedalen. Der er flere anerkendte appellationer i området, der i øvrigt er præget af en stor variation i vinene. Appellationen nyder godt af Middelhavsklimaet, der er under stærk indflydelse af den til tider kølige og tørre Mistralvind.

Château Galoupet er en Cru Classé de Provence bestående af 77 hektar beskyttet skov og 69 hektar vinmark, certificeret økologisk siden maj 2023.Ejendommen blev opkøbt af LVMH (Louis Vuitton – Möet Hennessy) i 2019 med en vision om at skabe et endnu højere udtryk af et exceptionelt terroir med den største respekt for miljøet fra jord til glas. Château Galoupet er overbevist om, at biodiversitet er en integreret del af fremstillingen af fremragende terroir-drevne vine, og har indgået partnerskab med lokale dyrelivsforeninger for at fremme biodiversiteten på tværs af ejendommen og tilpasse sin agroskovbrug og plot-for-plot-forvaltning, så den passer til vinstokkens naturlige balance i dens økosystem. Hjem til en af kun 12 dronningbi-gødningsstationer i verden, er målet at udtrykke terroirets fulde potentiale i et fristed for biodiversitet og samtidig være et fyrtårn for bæredygtighed inden for LVMH og for økologiske og miljømæssige praksisser i vinindustrien. Efter fire års rekonstruktion af de mere eller mindre forsømte vinmarker blev den første økologiske rosé fra Cru Classé "Le Galoupet" frigivet om foråret i 2022.

Galoupet G er en økologisk rosé lavet på druer fra de solrige marker i Provence, hvor vinstokkene, plantet i 1990'erne, trives på kalkholdig jord i 150-200 meters højde. Den kølige natluft fra bjergene giver druerne en optimal balance af friskhed og modenhed. Flasken er designet til at være en af de letteste vinflasker i verden, og vejer kun 300 g.; 85% genanvendt glas og udstyret med en plastikfri hætte og bagetiket. Silkscreen-trykket af godset tilføjer et elegant og stilfuldt udtryk, der afspejler vinens miljøvenlige fokus.

Druesort:	60% Grenache, 15% Cinsault,10% Rolle,10% Syrah, 5% Tibouren
Vinifikation:	Druerne høstes om natten og presses ved lavt tryk. Mosten køles ned før gæring i rustfri ståltanke i 15 dage. Vinen lagres på fine gærrester for at fremhæve kompleksiteten, før den tappes uden filtrering.
Smagsnoter:	Frisk og let rosé med en god balance mellem syre og saftighed med en duft af citrus, eksotiske frugter og florale noter, mens smagen afsluttes med en let mineralsk og frugtagtig finish.



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S