VININFORMATION



Le Galoupet Rosé Cru Classé

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.

Denne udsøgte Cru Classé Rosé er lavet af druer fra Châteauets egne marker. Druerne til denne vin udvælges fra stok til stok med fokus på at microterroiret skal kunne fornemmes i vinens udtryk. Vinificering af de forskellige plots sker enkeltvis og den endelige vin samles til sidst.

Druesort:	49% Grenache, 15% Tibouren, 15% Rolle, 12% Cinsault, 7% Mourvedre, 2% Sémillon
Vinifikation:	38% af vinen lagres 4-5 måneder i 600 liters egetræsfade (50% nye og 50% 1 år gamle)
Smagsnoter:	Kompleks, intens og forholdsvis fyldig rosé hvor noter af modne abrikoser, peber, mandel og honning væver sig sammen til en blød tekstur og en lang, mineralsk afslutning.



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S