# VININFORMATION





## Les Hauts de Saint-Maur

Château Saint-Maur

Côtes de 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 Saint-Maur ligger forputtet imellem de smukke skråninger prydet af vinmarker i det sydøstlige Frankrig for foden af Massif des Maures, vest for Saint-Tropez, Provence. Slottet er opført i slutningen af 1800-tallet og har arvet sit navn fra det kloster, der tidligere lå samme sted. Château Saint-Maur har siden 1955 været klassificeret "Cru Classé", en kvalitetsbetegnelse, der gives ud fra en evaluering af ejendommens historie, produktion, kvaliteten af deres vinmarker og deres omdømme. "Cru Classé" er kun tildelt til omkring 20 ejendomme i Provence, inden den nuværende appellation, Côtes de Provence, blev dannet. Efter at have drevet Quinta do Pessegueiro i Douro, Portugal siden 1980'erne, forelskede Roger Zannier sig i Château Saint-Maur i Provence. Men det var ikke den smukke, historiske ejendom der trak i ham, men kvaliteten af terroiret. I 2011 købte han slottet med intention om at producere vine i absolut topkvalitet, der udtrykte terroiret. Zanniers svigersøn, Marc Montrose fik ansvaret for at overtage slottet og i 2015 blev Patrick Galliano ansat som Operating Director. Han skulle hæve kvaliteten til et endnu højere niveau og for at realisere dette, ansatte han ønologen fra den berømte Provence hus Domaines Ott, Amélie Rimbaud som kældermester i 2017. Deres samarbejde har stadfæstet Château Saint-Maur på verdensscenen!

Les Hauts de Saint-Maur er lavet på Cinsault, Grenache, Syrah og Mourvèdre fra Côtes de Provence AOP, dyrket økologisk på ler- og kalkstensjord. Plantetætheden på 4.000-4.500 stokke pr. hektar, hvilket giver konkurrence mellem vinstokkene og kan dermed højere koncentration i druerne.

| | |
|---|---|
| Druesort: | Cinsault, Grenache, Syrah og Mourvèdre |
| Vinifikation: | Vinificeres ved lav temperatur med kold maceration til ønsket farve og koncentration er opnået og efterfølgende lagring i rustfri ståltanke. |
| Smagsnoter: | Frisk og mundvandsdrivende rosé med elegant, krystallinsk udtryk, duft af hvid fersken, ribs og røde bær samt en klar, frugtig smag. |



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S