

L'ORANGERAIE ROUGE

Vin de Pays d'Oc

En generøs, blød rødvin fra smeltediglen mellem Bordeaux og Sydfrankrig



Bordeaux smelter sammen med Sydfrankrig

Château de Pennautier er det førende slot i lilleput-distriktet Cabardès, der populært sagt er en smeltedigle mellem Bordeaux og Sydfrankrig. Her forenes klassiske Bordeaux-druer som Merlot og Cabernet med sydfranske druesorter à la Grenache, Carignan og Syrah. Slottet er vidt berømt for dets karakterfulde vine, som byder på sydfransk rigdom og Bordeaux-agtig elegance og kompleksitet.

Ekspertise fra Mouton Rothschild

Det er intet tilfælde, at Château de Pennautier er blevet Cabardès' førende vingård. Ejerne, Miren og Nicolas de Lorgeril, har systematisk opkøbt de bedste marker i distriktet, så der reelt ikke er meget tilbage til de øvrige slotte. Desuden har man engageret to store vinprofiler, Bertrand Seube og Patrick Léon, til at varetage fremstillingen af vinene. Begge har i en lang årrække arbejdet haft ledende poster på Château Mouton Rothschild!

l'Orangerie – fra Cabardès' baghave

Da Cabardès fik status som AOC-vindistrikt i 1999, var det kun 2/3 af Château de Pennautiers marker, som lå indenfor distriktets grænser. Vinen fra den sidste 1/3 af slottets marker må derfor "kun" kaldes Vin de Pays, selvom den næsten er identisk med den "ægte" Cabardès-vin. Vin de Pays-vinene udbydes under navnet "l'Orangerie", hvilket er slotsejernes hentydning til, at vinene stammer fra Château de Pennautiers "baghave".

l'Orangerie Rouge

Den røde l'Orangerie laves på et spændende miks af druer; 30% Merlot, 25% Syrah, 25% Grenache og 20% Carignan. Vinen er gæret ved lav temperatur, så alle de fine facetter i frugten er bevaret. I glasset fremstår den flot mørk, og duften byder på fed, moden bærfrugt og et strejf af brændte krydderier. Smagen er meget helstøbt og fyldig. En harmonisk og behagelig vin.

Til grill, pasta, hygge...

Vinens generøse frugt og bløde smag gør den velegnet til at ledsage grillet kød, robuste pastaretter eller fjerkræ, ligesom den også er oplagt som et glas i "utide".