



OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Vin de France

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Kalksten, ler

DRUER
Mourvedre,
Grenache, Cinsault

GÆRING
Gæring på stål

TYPE
Medium rødvin

Domaine de Terrebrune

Domaine de Terrebrune, Terreblonde, Rouge 2024

"Masser af stald og lokal karakter. Saftig. Saftig, lækende mundvandet driver, og jeg vurderer den muligvis for højt, fordi jeg er vild med den – men det må man vel også have lov at være." 92p. Niels Lillelund, Jyllands-Posten Terreblonde er husets helt nye cuvée, der lægger vægt på saftig og umiddelbar frugtighed, uden at gå på kompromis med husets stil. Vinstokkene står på husets mest kalkholdige jorde (hvor topjorden også er kalk – derfor navnet Terreblond) Det er med til at give en lidt lettere og friskere vin. Vinen er økologisk og som husets første også biodynamisk dyrket.

OM PRODUCENTEN

"Et monument i Provence" så kort beskriver verdens bedste sommelier og vinskribent Olivier Poussier ejendommen Terrebrune i Bandol.

Terrebrune har i mange år været regnet for et af Provences absolut mest ikoniske vinhuse. Placeret på en undergrund af 220 millioner år gammel kalksten, frembringer vinhuset nogle af Bandols allerbedste vine, i en unik og personlig stil.

Den unikke stil skyldes til dels det kalkstensholdige grundfjeld, og en brun, leret topjord. Dels vinmarkernes kystnære placering, der giver Mistralen gode forhold for at køle vinmarkerne ned, og give vinene en mere frisk og næsten saltagtig koncentration, end mange af området andre vinhuse.

Vinhusets stil er med andre ord meget tilgængelig selv som ung, med mere friskhed og elegance, og det gælder for alle tre farver, hvid, rosé og rød.

Domainet ejes og drives i dag af Reynald Delille, der er søn af grundlæggeren, samt hans forretningspartner Jean d'Arthuys. Siden starten i 1960-erne har domainet haft fokus på bæredygtig produktion. Alt markarbejde udføres med håndkraft eller hestetrukken plov, og der bruges ingen sprøjtegifte eller kunstgødning. Kun naturlige processer i både mark og kælder. I vinterhalvåret græsser får og geder i vinmarkerne og fungerer som naturlige ukrudtsbekæmpere. Alle vinene er naturligvis økologisk certificerede.

Vinene er som sagt kendetegnet ved en stor friskhed og et lækkert saltagtigt element på grund af den nære beliggenhed til Middelhavet. Dog er det ikke på bekostning af lagringsværdigheden, både husets rosé- og rødvine er meget lagringsværdige, og man kan til stadighed købe ældre årgange hos vinhuset, som har været opbevaret perfekt lige ind til frigivelsen.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens