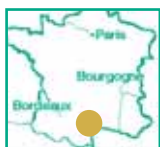


Château Prat-de-Cest, Corbières

Sigean (aft. af ejer)



Ch. Prat de Cest stammer helt fra 1100-tallet og anses for et af de førende slotte i Corbières.



Ligger: nær Middelhavet mellem Narbonne og Port-la-Nouvelle.
Ejer: Jacques & Jacqueline Saumade.
Areal: 40 hkt. på massif de Corbières, meget stenet kalk/ler.
Druer: Grenache, Syrah, Mourvedre samt gamle vinstokke af Carignan.
Kælder: lille udbytte (40 hl/hkt), druer plukkes manuelt, sprøjtegiftene bruges ekstremt sjældent. De hele druer gærer ved kontrolleret temperatur.
Besøg: tlf. (0033) 568 42 20 88.
Slottet ligger nær de fleste feriebyer på Sydfrankrigs nye Riviera.

År efter år ros fra kenderne. Et lille udpluk: **2008**: *****/Jyll.Posten, **** + "Burde koste 108 kr"/DeBedsteVine jan.10. 5 glas/Politiken, "Engelsk lakrids og mørke bærfrugter. Ret koncentreret. Måske en anelse alkoholtung, men der er pænt med tørstof og koncentration til at opveje det" -Rolf Madsen i Berlingske. **2005**: *****/Berlingske, **2004**: 5 vinpropper/24Timer, 5 glas/Politiken, *****/Jyllands-Posten: "Den er alt det, en Bordeaux i denne prisklasse burde være, men aldrig er". **2003**: *****/Berlingske: "Et guldæg", GULD i BT, 87p + "Worlds best Values"/Parker. **2001**: 5 glas, Politiken, 88p/Parker. "Bedste franske vin under 50.-" i Erhv.Bladet.

Da byen Narbonne blev grundlagt af romerne året 118 f.K, opførte de samtidig fæstninger, der beskyttede "Romervejen" mellem Spanien og Rom. Den sjette af disse var "Pratum Sextum", i dag Prat de Cest.

Et senere slot opført ca. 1100 danner grundlaget for det slot, vi kender i dag, flot restaureret af de entusiastiske ejere, ægteparret Saumade. De modtager ofte besøgende i de smukke kældre, hvor man også kan beundre et smukt romansk kapel, fredet i klasse A.

Vingården ligger på landevejen ikke langt fra motorvejen "La Catalane", midt i de vilde, imponerende Corbières bjerge, men tæt på havet, så klimaet er mildere og mindre hedt. Masser af vind betyder også, at sprøjtegiftene stort set ikke bruges.

Jacqueline er med rette stolt af sin vin, der anses for en af de bedste fra Corbières -»mørk, kraftig, men med rig, indbydende aroma og lang, elegant eftersmag«.

Vinen er flot ung -man griber sig i at tænke: Smagte al Bordeaux bare tilnærmelsesvis så godt! Vil udvikle sig 2-3 år og kan gemmes indtil 5-6 år efter høsten.

Gastronomisk: Vinen er egnet til de fleste kødretter, gerne gryderetter med krydderurter o.l. Servér vinen ved ca. 16-17°.



mail@eriksorensenvin.dk
eriksorensenvin.dk
-siden 1956 Danmarks førende leverandør
til erhvervsliv og private!