



Nyhedsbrev Juli 2026

Domaine Bunan Rose AOP Bandol Moulin des Costes 2024 a 127 kr. / flaske

Børsens smagspanel valgte vinen som næstbedst blandt 26 vine og skrev:

Traditionens vogter

Hvis Whispering Angel er den globale bestseller, og Miraval er Hollywood-stjernen, så er Bunan traditionens vogter. Familien har dyrket vin i Bandol siden 1961 og regnes som en af de producenter, der har været med til at fastholde appellationens ry som hjemsted for Provences mest karakterfulde rosévine. Da Børsens vinpanel gjorde scoren op, var Moulin des Costes fra Domaine Bunan den næsthøjest placerede Provence-vin. Bandol er kendt for større dybde, mere struktur og en markant rolle til mourvèdre-druen, hvilket giver vine med mere tyngde og gastronomisk potentiale end den gennemsnitlige terrasserosé.

Kilde: Børsen fredag den 19. juni 2026

Ekstremt Røverkøb: 75 kr. pr. flaske

Danmarks absolut billigste

La Closerie de Camensac Haut-Médoc 2018 ★★★★★

Vinen deltog i en blindsmagning i Børsen (Februar 2026) og var blandt de tre bedste – og absolut bedst til prisen, som dengang var 80 kr.

Jeg har stadig en del kasser til prisen 75 kr. /flaske.

Udsalg

En månedspakke fra Maj 2026 nedsat til 1200 kr.

Køb vinene ved at sende en mail til vinopolix@gmail.com.

En Primeur 2025

Listen over vinene er nu opdateret for sidste gang. Se alle vinene med priser på forsiden: <https://vinopol.dk/index.php>

Eventuelle køb bedes foretaget snarest, da høsten er meget lille i 2025, og du derfor kan blive mødt af beskeden: UDSOLGT!

Køb vinene ved at sende en mail til vinopolix@gmail.com.



Juli måneds vine

1300 kr. for 6 vine

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS Grand Cru Brut a 249 kr. / flaske

- *Madforslag: Røget laks, kaviar, østers og andre skaldyr, evt. sprøde grøntsager og friske krydderurter*
- *Alkohol: 12,5 %*
- *Serveringstemperatur: Ca. 7°C.*
- *Druer: Chardonnay*
- *Mis en Bouteille: 2024*
- *Degorgement: December 2025*
- *Dosage: 7 g / L (Brut)*



Moulin-A-Vent 2022 a 125 kr. / flaske



- *Madforslag: Anvendelig til mange forskellige hovedretter. Men prøv stegt kylling med en svampestuvning*
- *Mørk, fyldig og robust med noter af modne røde bær, krydderier og mineralitet fra områdets granitholdige jordbund.*
- *Kan lagres 10 år, men også drikkes nu*
- *Alkohol: 13,5 %*
- *Servertemperatur: Ca. 15°C.*
- *Drue: Gamay*

CH. LA BERGERE MONTAGNE ST-EMILION 2022 a 95 kr. / flaske

- *Rasmus Palsgaard: "Endnu en dejlig højrebredsnæse med brombær, blommer, urter og et let floralt strejf. Der er masser af frugtsødme at spore, men det opleves mere som modenhed i forhold til Castillon Cotes de Bordeaux 2019, Chateau Roque Le Mayne. I munden har den en god balance mellem fylde, frugt og syre, og alt i alt er det et dejligt glas. Let smag af lakrids i eftersmagen. "*
- *Menu til samme vin:*
 - *Apéritifs: Skinke eller Terrine eller Paté*
 - *Entrées: Sætungefilet med morkelsvampe*
 - *Hovedret: Entrecote eller Bœuf bourguignon eller Confit af gåse- / andelår*
- *Alkohol: 14,5 %*
- *Servertemperatur: 15°C*



Domaine Joseph Voillot, Pommard Vieilles Vigne 2023, 285 kr. / flaske



- *Drue: Pinot Noir*
- *Drikkevindue: 2026 - 2038*
- *Neal Martin, 01/01/2025: "The 2023 Pommard Vieilles Vignes has a slightly more discrete bouquet, with the fruit darker than the Volnay Vieilles Vignes. The palate is medium-bodied with crunchy black fruit, fine acidity and more body on the finish compared to the aforementioned Volnay, so there is greater persistence on the aftertaste. This is a bit tough at the moment, but it will benefit from bottle age. "*
- *Mad: En bøj på grillen eller stegt vildt*
- *Serveringtemperatur: 16°C*
- *Alkohol: 13,5 %*

Château La Tour Carnet, 2015, rouge a 390 kr. / flaske

- *Grand Cru Classé, Haut Medoc (4. Cru)*
- *Drue: 70 % Merlot og 30 % Cabernet Sauvignon*
- *Alkohol: 13,5 %*
- *Slottets forslag til mad:*
 - *Rødt kød, grillet eller i sauce*
 - *Modne oste¹*
 - *Middelhavsretter*
 - *Pasta med kødsauce og svampe*



Château Cantemerle, 2022, rouge a 249 kr. / flaske

- *Chateau Cantemerle : "The 2022 vintage reveals a bouquet of aromas combined with bright fresh fruit and notes of violet, a characteristic of Cantemerle. On the palate, the 2022 charms with the great softness of its tannins, its creamy structure and a smoothness that coats the palate. Harmony and balance characterise a vintage that is certainly one of the most successful of recent decades. We can already predict that it will have a long life."*
- *Dekantering: Hvis vinen drikkes i år, kan den have brug for dekantering, 1 – 3 timer*
- *Drikketemperatur: 15,5°C*
- *Bedømmelser: 92-94 / 100 af [Vinum Wine Magazine](#) , [VertdeVin](#) , [Adrian van Velsen - vvWine.ch](#) , [Falstaff](#) , [Raffaele Vecchione - WinesCritic.com](#) , [Wine Enthusiast](#)*
- *Druer: 61 % Cabernet Sauvignon, 31 % Merlot og 8 % Cabernet Franc.*



1 Min kommentar: Vælg den rigtige ost. De fleste oste passer bedre til hvidvin.

Som ny abonnent tilmelder du dig abonnementsordningen senest den 1. juli **pr. tlf.** 42 40 75 86 eller **mail** til vinopolix@gmail.com.

Har du allerede et abonnement, kan du afbestille denne måneds vine indtil den 1. juli 2026.

Din besparelse i forhold til normalprisen hos mig er kr. **218**.

Her er tre eksempler på, hvor dyre mine vine kan være andre steder:

Champagnen: 442,45 kr. hos <https://webdivino.it/it/champagne-chardonnet-blanc-de-blancs-brut-grand-cru.html>

La Tour Carnet 2022: 559 kr. hos <https://www.vildmedvin.dk/chateau-la-tour-carnet-haut-medoc-2015>

Cantemerle 2022: 359 kr. hos <https://bottlehero.dk/products/chateau-cantemerle-2022>

Med venlig hilsen

Ib Michelsen