2014 CHÂTEAU LA COMMANDERIE QUEYRET BORDEAUX SUPÉRIEUR

FRANKRIG, BORDEAUX, HAUT MÉDOC



Middelfyldig og frugtig

Vinen har en dyb purpurrød farve i glasset. Nuanceret bouquet med masser af bær. Smagen er kraftig med stor finesse og en dejlig lang eftersmag. Vinen egner sig fint til at ligge i nogle år, men kan også drikkes med det samme.

Server vinen til oksekød f.eks. en god oksesteg eller tournedos. Efter nogle års aldring egner vinen sig også særdeles godt til ost. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør ● — — — — —	Sød
FYLDE	Let — — ● — —	Kraftig

Fremstilling

Druerne til Bordeaux Superieur fra Château La Commanderie de Queyret dyrkes i den ler- og kalkholdig jord, der er typisk for området. Claude Comin tager sig både af dyrkningen af druerne og vinifikationen. Han respekterer de gamle traditioner fra sine forfædre, men kender også vigtigheden af de moderne teknikker, når de mestres godt. Efter høsten bringes druerne til vineriet, hvor de sorteres og afstilkes. Mosten hældes på tanke for at gennemgå den alkoholiske gæring. Mosten udblødes i drueskindet i 30 dage, og der røres dagligt i massen og holdes nøje øje med udblødningen, som foregår ved 28°-30°C. Efter endt gæring og lagring tappes vinen på flasker og klargøres til salg.

Om Producenten

Château La Commanderie de Queyret ligger i hjertet af Entre Deux Mers ca. 50 km fra Bordeaux. Ejendommen har en lang og bemærkelsesværdig historie. Hjemvendte korsriddere oprettede en kommandopost på stedet, og da korstogene endte, slog de sig ned for at dyrke vindruer og lave vin. Entre Deux Mers ligger perfekt mellem to floder, jordbunden er en blanding af kalk og ler og vind- og vejrforholdene er perfekte til dyrkning af druer. Ejendommen har været i familien Comins hænder i ca. 200 år og er således gået i arv gennem flere generationer.