2010 CHÂTEAU CAROLINE MOULIS-EN-MÉDOC CRU BOURGEOIS

FRANKRIG, BORDEAUX, HAUT MÉDOC



Intens og lækker

Denne rødvin fremstår med en god duft af skovbund, brombær og solbær i skøn harmoni. I munden er vinen fyldig med gode tætte tanniner og noter af solbær, læder og lang kraftfuld eftersmag.

En fremragende ledsager til kraftfulde oksekødsretter, lam og modne tørre oste. Serveringstemperatur: 16-18°C.

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

Fremstilling

Druerne selekteres efter strenge principper og vinifikationen i kælderen er traditionel med 20-25 dages gæring og efterfølgende malolaktisk gæring. Vinen lagres i 12 måneder på franske egetræsfade hvoraf 1/3 er nye. En vin der viser, hvad Bordeaux kan når alt lykkes. Her er kompleksitet og flot balance. Denne vin kan nydes nu, men har også potentiale til at gemmes op til 10-12 år fra høsttidspunktet.

Om Producenten

Château Lestage er ejet af Chanfreau-familien og har en vinmark på 9 hektar ved navn Caroline navngivet efter grundlægger Marce Chanfreaus barnebarn. Jordbunden er gruset med kalksten nedenunder. Her er beplantet med 62% Merlot og 38% Cabernet Sauvignon. Denne druesammensætning giver basis for stor stabilitet og kraft i den endelige vin. Vinstokkene dyrkes efter miljøvenlige principper, hvor der tages hensyn til jorden og miljøet.

✓✓✓✓✓ Politiken	★★★★★ BT	★★★★★ Winelab.dk
★★★★★ VinAvisen	★★★★★ FinansBureauet	**90 point** Smag og Behag