

2012 CHÂTEAU FLEUR DE JEAN GUÉ MAGNUM

FRANKRIG, BORDEAUX, LALANDE DE POMEROL



Balanceret og blød

Vinen har en flot rubinrød farve og en intens aroma af hindbær. I munden dominerer smagen af solbær og ristet kaffe. I eftersmagen er der noter af abrikos og behagelige krydderier. Den store andel af Merlot-druer, som er plukket på det helt rigtige tidspunkt, giver vinen balance og gør den rund og fløjlsblød.

Serveres til fjerkræ, men kan også sagtens drikkes til rødt kød, grillet fisk og ost. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Fleur de Jean Gué består af 80% Merlot og 20% Cabernet Franc. Druerne kommer fra vinstokke, der er 25 år gamle, og som er plantet i sandet, gruset jord. Når druerne er høstet, køres de til vineriet, hvor de afstilkes og knuses før gæring. Gæringen sker på små rustfrie stålfade, hvor druemosten og druekvaset ligger i tre til fire uger. Druemosten pumpes over druekvaset en gang om dagen for at give vinen den rette farve, fylde og smag. Vinen hældes på egetræsfade, hvor den malolaktiske gæring finder sted.

Om Producenten

Vineriet ligger blot et par vinrækker fra den enestående kirke fra det 12. århundrede i Lalande de Pomerol og bestod oprindeligt af et 2 hektar stort, gruset stykke jord. I dag består ejendommen af 14 hektar jord. 8 af de 14 hektar omringer det moderne og funktionelle vineri, som blev bygget i 1992.

Fleur de Jean Gué's vineri har den nyeste teknik, bl.a. dobbelt isolering, som forhindrer store temperaturudsving.