

2011 CHÂTEAU TREYTINS RÉSERVE GRAVES DE GOUJON LALANDE DE POMEROL MAGNUM

FRANKRIG, BORDEAUX, LALANDE DE POMEROL



Elegant og blød med stor fylde

Château Treytins, Reserve Graves de Goujon fremstår med en smuk rubinrød farve. Duften er præget af læder og mørke modne bær samt en anelse vanille fra fadlagringen. Smagen er afrundet med Merlot druens varme, bløde fylde og en god intensitet. Vinen afsluttes elegant af stor fylde og lang blød eftersmag.

Vinen er en fornem ledsager til rødt kød, vildt og ost.
Serveringstemperatur: 16-18°C.

Fremstilling

Ved høsten i september/oktober høstes druerne både manuelt og med maskine. Vinifikationen er traditionel og vinen lagres i 18 måneder i slottets fugtige kældre. En del af vinen lagres på egetræsfade og her benyttes både nye og ældre fade for at bevare mest muligt af vinens kvalitet.

Om Producenten

Château Treytins, Reserve Graves de Goujon er beliggende i Lalande-de-Pomerol-kommunen, Néac, 6 km nordøst for den gamle handelsby Libourne. Kommunen dækker et areal på 691 ha, hvoraf 496 ha er beplantet med vinstokke.

Slottets marker udgør et areal på 32 ha, hvor jorden er sammensat af ler og grus. De veldrænede jorder skaber voksested for regionens traditionelle druesorter: 55% Cabernet Franc, 40% Merlot og 5% Cabernet Sauvignon. Der arbejdes med de bedste metoder i marken, lige fra opbinding til høst i hånden. Slottets ejere samarbejder med de bedste konsulenter i Bordeaux og udvikler hele tiden nye metoder til at optimere vinens kvalitet.