



CH. CANTELOUP MÉDOC

14095



Grillret



Krydret ret



Oksekød



Svinekød

BESKRIVELSE

Château Canteloup er den anden vin fra Château La Gorce, Médoc Cru Bourgeois, som er en stor vinmark, der strækker sig over en syd- og vestvendt bakke grænsende mod nord til Saint-Estèphe-regionen. Ikke langt fra Girondefloden som giver området et tempereret klima, hvor man oftest undgår frost i foråret. Frost er meget kritisk i forhold til blomstringen.

Chateau Canteloup Médoc ejes af Fabre familien, og er på 55 ha, der hovedsageligt består af gruset jord. Druesorterne er 45 % Cabernet Sauvignon og 55 % Merlot. Den gennemsnitlige alder for vinstokkene er ca. 15-20 år.

Vinificationen foregår traditionelt, og er temperaturstyret for at sikre en lav gæringstemperatur. Druerne forbliver i gæringstankene i 18-21 dage for maksimal ekstraktion. Derefter anbringes vinen i egetræfade i en gammel halvt-underjordisk kælder, hvor den modner i 18 måneder, før den bliver aftappet.

Farven er dyb rubinrød. Duften er fin og elegant med en god aromatisk tilstedeværelse, meget frugtrig med antydninger af krydderier. Smagen i denne superfyldige vin domineres af moden Merlot, der har fået struktur af den lettere Cabernet Sauvignon. Vinen er moden, fuld af blommesmag og mørke tanniner. Et strejf af lakrids og gammelt træ giver denne kraftfulde vin en fin bitter kant.

Land

Frankrig

Region

Bordeaux

Distrikt

Medoc

Årgang

2018

Alc %

12.5

Lukning

Korkprop

Størrelse

75 cl

Antal pr. kolli

12

Druetype

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Anvendelse

Grill retter, Krydrede retter, Oksekød, Svinekød

Lagring

Fadlagring

Potentiale

4-8 år, Drikkeklar

Skala rødvin

Fyldig

Tilføj til kurv antal (B2C)

0

Tilføj til kurv antal (B2B)

0