



CH. LE COTEAU MARGAUX 2018

14100



Braiseret ret



Grillret



Oksekød

BESKRIVELSE

Château Le Coteau er en af de sidste familieejede gårde i AOC Margaux. Da Eric Léglise (vinmager og anerkendt ønolog) købte ejendommen i 1993, iværksatte han flere ændringer, og vin blev således den eneste afgrøde. I 2001 opførte han nye gæringskar til vinproduktionen. Målet var, og er stadig, at modernisere vinifikationsudstyret for at frembringe de bedst mulige vine.

AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) er et fransk kontrolsystem indført i 1935. AOC er en garanti for navn og oprindelse, men betegnelsen betyder endvidere, at vinen er fremstillet efter lokale og fastdefinerede regler. Reglerne tilsiger brug af hvilke druesorter, der må anvendes, deres pleje, høstens størrelse og minimumindhold af alkohol.

Château Le Coteau, Margaux udgør 12 hektar, og er beliggende på de smukke grusholdige områder i Margaux, som giver druer af stor modenhed og en vin af høj kvalitet. Alle druer håndplukkes, og her sker første selektion af druerne, så kun de bedste indgår i denne vin. Vinproduktionen er så vidt muligt bæredygtig. Vinificeringen er fragmenteret og termoreguleret, før vinen lagres i 12-16 måneder på nye franske egetræsfade (barrique). Château Le Coteaus druesorter er 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 8% Cabernet Franc og 2% Petit Verdot.

Château Le Coteau, Margaux har en klar rubinrød farve. I duften anes ribs, kirsebær, saftige urter, forårsblomster og cedertræ. Smagen afspejler en Cabernet Sauvignon-domineret blanding med en god portion Merlot. Klassisk Margaux kompleksitet og elegance definerer denne udsøgte vin. Smagen er mellemfyldig, og er pænt afbalanceret med integreret syre og en fantastisk finish. En vin som også har op til 10 års lagringspotentiale.

Château Le Coteau, Margaux er særligt velegnet til kraftige kødretter.

Serveringstemperatur: 16 – 18 °C

Land
Frankrig

Region
Bordeaux

Distrikt
MARGAUX

Årgang
2018

Alc %
0.0

Lukning
Korkprop

Størrelse
1/1

Antal pr. kolli
6

Druetype
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Anvendelse
Braiseret retter, Grill retter, Oksekød

Drueandel
Cabernet Franc 8%, Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 25%, Petit Verdot 2%

Lagring
16 måneders fadlagring

Potentiale
8-12 år, Drikkeklar

Skala rødvin
Kraftig, Tør

Tilføj til kurv antal (B2C)
0

Tilføj til kurv antal (B2B)
0