

Château Ambe Tour Pourret St. Emillion Grand Cru

France, Bordeaux - St. Emillion
Vintage: 2011

Appellation: AOC Sankt Emillion Grand Cru
Type: Red Wine,
Producer: Francoise et Philippe Lannoye

About the Producer: The vineyard is located on the hillside on the edge of Saint-Emilion and produce some of the finest Bordeaux wines in France. Lannoy use of the classic grapes in a Bordeaux blend, and the richest wines are all stored in oak barrels for between 12 - 15 months.

Harvest: Innhøsting for hånd. Druene sorteres også for hånd
Wine Making / Production Method: Lang vinifikasjon i 21 dager for å få ut aromastoffer og bevare elegansen
Aging: 14 måneder på franske fat (70% nye og 30% brukte (1år))

About the Product: Vinmaken er på kun 5ha og det produserer årlig 13.000 flasker

Color: Granatrød med opak kjerne.
Aroma: Duft av jordbær og kirsebær med hint av vanilje
Taste: Fyldig med ung fruktighet, strame, velintegrerte tanniner. Lang og nyansert avslutning.

Storage: Konsumklar, men kan oppbevares i opp til 7 år.

Grapes / Ingredients: Merlot 50%, Cabernet Franc 50%
Residual Sugar: 1,5 g/l **Acid**: 5,7 g/l **Alcohol**: 13 %

Serving Tempeture: 18-20 °C

Vectura ID: 126005
EPD ID: 2348688
Selection: Kun HoReCa

Volume: 750 ml
Packaging: Glassflaske
Cork Type: Naturkork
Quantity per box: 12