

Clarendelle Rouge by Haut-Brion

Frankrike, Bordeaux
Årgang: 2014

Klassifikasjon: AOC Bordeaux Rouge
Type: Rødvin,
Produsent: Clarence Dillon Wines, www.domaineclarencedillon.com

Om produsenten: Dette var begynnelsen på hans familie lange engasjement og dedikasjon til dette berømte slottet, samt viner fra Bordeaux. I 1983 kjøpte familien også naboeiendommen, Chateau La Mission Haut-Brion. I 2005, 70 år etter at Clarence Dillon satte sine ben i Bordeaux, overtok hans oldebarn, Prins Robert av Luxemburg, og startet et nytt kapittel i familien Dillons historie ved å etablere Clarence Dillon Wines og produsere og selge vinen" Clarendelle".

Innhøsting: Innhøsting for hånd
Vinifikasjon / Produkjsonmetode: Tradisjonell vinifikasjon i temperaturkontrollerte ståltanker
Lagring: Lagres i 6 måneder på brukte franske eikefat før tapping på flaske og videre lagring i 36 måneder før salg.

Om produktet: Årgang 2014 vil lenge bli husket på grunn av den vakre våren som medførte at vekstsesongen fikk en god start. Sommerværet var mer utfordrende, noe som reduserte modningen ... Men september måneden var fantastisk tørr og veldig solrik, med temperaturer nær 30 ° C og akkurat den rette mengden regn for å gjøre det mulig for vinrankene å gjenvinne sin styrke. Varme dager og kjølige netter i september, bidro til utmerket modning, og druene var av topp kvalitet. Merlot druene ble plukket senere enn vanlig og Cabernet Sauvignon ble høstet enda senere i sesongen, spesielt på venstre bredd.

Farge: Dyp briljant og intense rød farge
Duft: Lakris, fatpreget med toner av sedertre og skogbunn.
Smak: Mørke bær og frukter. Fruktig, med fast tanninstruktur og lang avslutning

Holdbarhet: Konsumklar, men kan lagres i 5-10 år

Druer / Råstoff: 57% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc
Restsukker: 1.8 g/l **Syre**: 5.4 g/l **Alkohol**: 13 %

Passer til:

Vectura nr: 140695
EPD nr: 4552188
Vinmonopol nr: 826401
Utvalg: Bestillingsutvalg

Størrelse: 750 ml
Emballasje: Glassflaske
Korktype: Naturkork
Antall per kasse: 12