



Château Montlabert Saint-Émilion Grand Cru

Dibināts 18. gadsimtā Château Montlabert ir ieskaufs ar 13 hektāru vīnogulājiem un nes Grand Cru Classe statusu.

Māla-kaļķakmens augsnes, ideāli piemērotas Merlot vīnogu šķirnei. Kontinentālais klimats ar aukstām ziemām un karstām vasarām.

Tilpums

0.75 L

Bottle volume

0.75 L ▼

Quantity

Pievienot grozam



Vīnogas novāktas ar rokām. Trīskāršā šķirošana: uz vīnogulāja, uz ķekariem un optiskā.

Malolaktiskā fermentācija 100% jaunās mucās. Pēc tam seko 14 mēnešu noturēšana, 50% jaunās mucās, 50% mucās, kas iepriekš izmantotas vienu reizi.

Garša un aromāts

Aromāts atklāj augļu raksturu ar tumšo ogu un plūmju notīm. Parādās arī balzamiko notis, garšaugi, grauzdēti rieksti. Garša ir sausa, miecvielas ir maigas, zīdainas. Pēcgarša ir ilga, sulīga, pilna ar gatavu melleņu un melno olīvu niansēm.

Pasniegšana

Lieliski piemērots sarkanai gaļai, BBQ, medījumiem, cietiem un noturētiem sieriem.

Pasniegšanas temperatūra: 17°C.

PRODUKTA APRAKSTS

TIPS	Sarkanvīns
ALKOHOLA SATURS	14,0 %
KORĶIS	Dabīgais korķis
VALSTS	Francija
VĪNOGU ŠĶIRNES	77% Merlot, 23% Cabernet Franc.
IEPAKOJUMS	Stikla pudele
RAŽOTĀJS	SC du Château Montlabert
REĢIONS / KLASIFIKĀCIJA	Bordeaux
SALDUMS / PILNĪBA	Sauss