SKJOLD BURNE

Varenummer: 0121011

2011 CHÂTEAU TOUR CALON GRANDE RÉSERVE MONTAGNE SAINT-EMILION

FRANKRIG, BORDEAUX, SAINT EMILION

Mellemfyldig og elegant

Château Tour Calon, Montagne Saint-Emilion, er dyb rød i glasset med elegante lilla reflekser. I duften mødes man af intense florale og frugtrige noter som røde roser, kirsebær, modne blommer og hindbær. I munden opleves Château Tour Calon fyldig og moden. Her går noterne fra duften igen og suppleres af et let strejf af vanilje, chokolade og lidt cigarkasse fra fadlagringen. Vinen er i fuldendt balance med elegante og velintegrerede tanniner, som skaber en langvarig slutning.

En god ledsager til okse- eller kalvekød. Serveringstemperatur: 18-20°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Druerne til denne vin er høstet fra 40 år gamle vinstokke og er en blanding af 88% Merlot-druer, 7% Cabernet Sauvignon-druer samt 5% Cabernet Franc-druer. Ved høsten i slutningen af september var druerne optimalt modne. Både syreniveauet og sukkerindholdet var meget højt som følge af den meget varme sommer. Begge forhold er med til at skabe en vin i flot balance. Ved ankomst til vineriet bliver druerne sorteret manuelt for at sikre, at kun de bedste druer indgår i den endelige vin

Vinifikationen er traditionel. For at bevare druernes ædle frugt i den endelige vin finder gæringen sted på rustfri ståltanke ved en lav kontrolleret temperatur, der ikke overstiger 29 C. Efter endt vinifikation lagres vinen på en blanding af nye og gamle fade, inden den tappes på flasker.

Om Producenten

Château Tour Calon ligger i den fornemme Bordeaux-kommune Montagne Saint-Emilion, få km nordøst for byen Saint-Emilion.

Slottets marker dækker et areal på ca. 12 ha. Jorderne ligger både på plateauet og på den côte (skråning), der går gennem det centrale Montagne, hvor størstedelen af jorden består af kalksten. Jorden er fattig på næringsstoffer, og giver et naturligt lavt høstudbytte, der til gengæld er af meget høj kvalitet, fordi druerne har kæmpet for at få den næring og væske, de behøver.

★★★★★	★★★★★	**90 point**
VinAvisen	Alt om vin	Vinbladet

88 point

DinVinGuide