

# 2011 CHÂTEAU HAUT CLOQUET POMEROL

FRANKRIG, BORDEAUX, POMEROL



## *Fyldig, frugtig, krydret og silkeblød*

Château Haut Cloquet er intens rød i glasset med elegante næsten violette reflekser. Merlot-druerne er tydelige i duften med noter af frugtkage, krydderier og modne blomster. I munden er vinen elegant og afrundet. Noterne fra duften går igen og suppleres af noter af jordbær, solbær og hindbær. Tanninerne er silkebløde og velintegrerede og går flot i spænd med det diskrete fadpræg. En lang og vedvarende eftersmag afslutter en vin i fuldstændig balance.

En oplagt ledsager til rødt kød som f.eks. roastbeef, gryderetter og et bredt udvalg af oste. Serveringstemperatur: 18-18°C.

KARAKTER Tør  Sød

FYLDE Let  Kraftig

### Fremstilling

Château Haut Cloquet er fremstillet på 75% Merlot og 25% Cabernet. Druerne er fra marker, hvor jordbunden er domineret af ler og grus med lidt store sten imellem. Det gør det nemt for de 25 år gamle vinstokke at slå dybe rødder og giver vinstokkene al den næring, de behøver for at udvikle druer med masser af smag og karakter. Efter høsten, der foretages manuelt, bringes druerne til vineriet, hvor de gennemgår en traditionel temperaturstyret vinifikation. Efter endt vinifikation overføres vinen til ege træsfade, hvor den lagres i 18 måneder, inden den tappes på flasker til frigivelse.

### Om Producenten

Château Haut Cloquet er godt placeret centralt i Pomerol. Slottets vinmarker, der er på ca. 3 ha., er beplantet primært med Merlot-druer og mindre dele Cabernet Sauvignon-druer. Vinstokkene på markerne er i gennemsnit ca. 25 år gamle og leverer druer af særdeles høj kvalitet, hvilket giver en vin med intensitet og flot frugtæthed. Slottet er ejet af familien De Lavaux, der har forenet traditionelle vinifikationsprocesser med moderne produktionsudstyr. Château Haut Cloquet er en frisk, balanceret og traditionel Pomerol-vin.