SKJOLD BURNE

Varenummer: 0121071

2014 CHÂTEAU LA FLEUR DES ROUZES, POMEROL

FRANKRIG, BORDEAUX, POMEROL



Fyldig, velstruktureret og harmonisk

Flot rød farve i glasset med lilla reflekser. Duften er rig og kompleks med tydelig frugt, underskov og læder. I munden er vinen rig, velstruktureret og harmonisk med bløde tanniner, der munder ud i en lang, vedholdende eftersmag.

Serveres til godt stykke oksekød eller et bredt udvalg af oste.
Serveringstemperatur: 17-18°C.

KARAKTER	Tør ● — ○ — ○ — ○ — ○	Sød
FYLDE	Let ○ — ○ — ○ — ● — ○	Kraftig

Fremstilling

Jorden, hvor druerne dyrkes, består af grus, sand og silt. Vinstokkene har en gennemsnitsalder på 26 år. Vinen er lavet på 80% Merlot, 15% Cabernet Franc og 5% Cabernet Sauvignon. Efter høsten gennemgår druerne traditionel vinifikation, som tager 21 dage. 30% lagrer på tanke af rustfrit stål og 70% på egetræsfade i 14-16 måneder, hvorefter vinen tappes på flasker og klargøres til salg.

Om Producenten

Château la Fleur des Rouzes har i mere end et århundrede været et familieforetagende og de har den simple filosofi, at vinen får sin styrke fra ædle druer. Gennem årene har vingårdens skiftende ejere dyrket druer på de 2,8 ha jord på hobbyplan, men hele tiden drevet af passion. Det er samme passion for vin, der driver de nuværende ejere til at fortsætte traditionen med vinfremstilling. Fremstillet af et erfarent hold, er Château la Fleur des Rouzes en vin af begrænset kvantitet men af sand kvalitet.