

2015 CHÂTEAU FRANC LE MAINE SAINT-ÉMILION GRAND CRU

FRANKRIG, BORDEAUX, SAINT EMILION



Frisk, elegant og pompøst

I glasset går Château Franc le Maine helt fra dyb rubinrød til lilla og i næsen fornemmes vinen frisk, livlig og udtryksfuld. I ganen er vinen behageligt fyldig med kirsebær og friske urter. Eftersmagen er vedholdende og harmonisk med taniner, der smyger sig som silke i munden.

Château Franc le Maine er en elegant ledsager til oksekød og et udvalg af modne oste.

Serveringstemperatur: 16-18°C.

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

Fremstilling

Størstedelen af druerne i Château Franc le Maine Saint-Émilion Grand Cru er Merlot, som giver vinen en lækker smidig karakter med noter af kirsebær, i baggrunden kommer så friskheden fra Cabernet Franc-druen og det hele er smukt indhyllet i de dejlige fadnoter fra de 16 måneders lagring på egetræsfade.

1 Guldmedalje

Paris 2017



FinansBureauet

1 Guldmedalje

Bordeaux 2017



Smag på vin

1 Guldmedalje

Bourgogne 2017



Gastroland

90 point

James Suckling