

2016 CHÂTEAU LA CROIX ST.-GEORGES SAINT-EMILION, MAGNUM

FRANKRIG, BORDEAUX, SAINT GEORGES SAINT EMILION



Fløjlsblød, harmonisk og frugtig

Château la Croix de Saint-Georges, fremstår med en smuk, rubinrød farve. Duften er domineret af sødmen fra Merlot druen og en anelse fadlagring. Smagen er blød med toner af kirsebær og solbær. Eftersmagen er vedvarende og fløjlsblød.

En dejlig ledsager til kødretter og ost. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Druerne høstes fuldmodne i slutningen af september og i begyndelsen af oktober. Høsten foregår både manuelt og med maskine. Vinifikationen er traditionel. Vinen lagres i 18 måneder på 225 liters egetræsfade og på tanke, inden den tappes på flaske.

Om Producenten

Château La Croix St. Georges ligger på en sydvendt skråning i området Saint-Georges Saint-Emilion, blot adskilt af vandløbet, La Barbanne, på grænsen til Montagne Saint-Emilion 9 km øst for den gamle handelsby Libourne.

Markerne dækker et areal på 6,5 ha, hvor jorden er sammensat af ler og kalk. Jorderne er beplantet med distriktets klassiske druesorter: 51% Merlot, 28% Cabernet Franc og 21% Cabernet Sauvignon. Dette giver vine med klassisk Saint-Emilion karakter; bløde og gode at drikke i en ung alder.