

2018 CHÂTEAU PONTET TEYSSIER SAINT-EMILION GRAND CRU

FRANKRIG, BORDEAUX, SAINT EMILION



Frugtig og elegant

Indbydende og intens rød i glasset. Duften er præget af mørke bær, og smagen er frugtig med jordbær og et strejf af træ fra fadlagringen. Eftersmagen er lang og intens med fint afrundede tanniner.

Server Château Pontet Teyssier til rødt kød og vildt, en langtidsstegt lammekølle eller lagrede oste. Serveringstemperatur: 16-18°C.



Fremstilling

Vinen er lavet af 84% Merlot og 16% Cabernet Franc. Den store andel af Merlot gør vinen meget frugtig med sin smag af morbær, blommer og andre mørke bær. Slottets jord, der er kalk- og lerholdig, dyrkes med omtanke. Vinstokkene, der har en gennemsnitsalder på 45, beskæres nænsomt og plukning af druerne foregår manuelt. Vinifikationen er traditionel, hvor der bruges både tanke af rustfrit stål og fade. 40% af vinen har lagret på tanke, 30% i nye fade og de resterende 30% på brugte fade.

Om Producenten

Vine fra Saint-Emilion Grand Cru laves under lidt strengere krav end almindelige Saint-Emilion-vine. Som med andre Grand Cru-appellationer er hensigten at skelne mellem de lidt bedre vine og mere almindelige vine.

93 point

Flaskehalsen



VinAvisen