SKJOLD BURNE

Varenummer: 0121091

2019 CHÂTEAU LE MAYNE, PUISSEGUIN ST.-ÉMILION

FRANKRIG, BORDEAUX, SAINT EMILION



Elegant og aromatisk

Château Le Mayne er en blanding af Merlot, Cabernet Franc og Cabernet Sauvignon, og den har en elegant, kompleks duft, der domineres af noter af sorte bær og modne blommer iblandet krydrede noter. Vinen er velstruktureret med en forfriskende tekstur, der skyldes de fine tanniner og med smag af sorte bær, hindbær og laurbærblade. Eftersmagen er lang og vedholdende med en snert af vanilje.

En god ledsager til rødt kød, kalv, lam og ost. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Druerne plukkes, når de er fuldmodne og gennemgår traditionel vinifikation. De gamle vinstokke passes med den største respekt for planten, terroir og miljøet. De er ideelt placeret på et plateau med en jordbund bestående af ler og kalksten, en sammensætning der er typisk for Saint Emilion.

Om Producenten

Puisseguin Saint-Emilion er en satellitkommune til det klassiske Bordeaux-distrikt Saint-Emilion, der kan føre sin historie mere end 2000 år tilbage, til den romerske kolonisation. Den romerske konsul Ausonius blev født i Bordeaux ca. 310 år efter vor tidsregning og havde en vingård i Saint-Emilion. Puisseguin's succes skyldes et tørt og solrigt mikroklima samt en leret kalkjord, der gør det muligt for vinstokkene at udvikle dybe rodnet.

★★★★★ Jyllands-Posten

★★★★★ VinAvisen