

2016 CHÂTEAU QUEYRET-POUILLAC BORDEAUX SUPÉRIEUR DOBBELTMAGNUM

FRANKRIG, BORDEAUX



Fyldig og behagelig

Vinens farve er indbydende ceriserød. Duften er frugtig med noter af jordbær og hindbær. I munden opleves vinen kraftfuld til at starte med, dernæst luksuriøs med god balance og lette noter af træ. De faste tanniner til sidst giver vinen en lang og vedvarende eftersmag.

Nyd f.eks. vinen til rødt kød, kylling og ost. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Bordeaux Superior Red fra Château Queyret-Pouillac er lavet på 60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon og 20% Cabernet Franc. Vinstokkene har en gennemsnitsalder på 25 år og vokser i ler- og kalkholdig jord. Druerne høstes ved optimal modenhed og vinen gærer fire uger på tanke ved 26 C. Efter endt vinifikation lagrer vinen i fade i et år.

Om Producenten

Château Queyret-Pouillac ligger i kommunen Saint-Antoine-de-Queyret i Bordeaux-distriktet Entre-deux-Mers, 12 km sydøst for byen Castillon-la-Bataille. Entre-deux-Mers (mellem to have) har fået navn efter sin beliggenhed mellem de to store Bordeaux-floder, Dordogne og Garonne, som løber sammen i den tragtformede munding Gironde mod Atlanterhavet.

Jordbundsforholdene i distriktet afslører, at området dels består af hævet havbund, dels af aflejringer fra floderne. Château Queyret-Pouillac har fået sit navn efter den korsridderorden, som i det 13. århundrede blev grundlagt i nærheden. Slottets jorder dækker et areal på 62 ha, hvoraf 48 ha er beplantet med røde druesorter, mens de resterende 14 ha er beplantet med Sauvignon Blanc, Sémillon og Muscadelle. Den ler- og kalkholdige jord er beplantet med følgende druesorter: 60% Merlot, 20% Cabernet-Sauvignon og 20% Cabernet-Franc.