



Rött vin

Ch Malescasse Cru Bourgeois Haut-Médoc

Château Malescasse



Pris 299 kr
nr 9309001 - 750 ml

Ursprung Bordeaux

Druvor cabernet sauvignon, merlot, petit verdot

Alk. halt 14.5%

2016 var en av de bästa årgångarna på 20 år i Bordeaux tack vare en regnig vår som byggde upp vattenreserverna och en torr sommar som gjorde att druvorna mognade långsamt och jämnt.

Doft/Smak: En solig och varm årgång med perfekta mognadsförhållanden. Härligt fruktig och stor i doften. Smaker av körsbär, svarta vinbär och torkade örter. Silkig textur med uttrycksfulla tanniner. Ett långt avslut som dröjer sig var där lite ektoner dyker upp. Perfekt drickfast just nu men går att lagra ett par år till.

Skörd/Vinifikation: Druvorna avstjälkas och vinifieras separat per vingårdsläge. Skalkontakt 3-4 veckor. Lagrat på fat i 14 månader, varav 30% var nya ekfat och resterande ettåriga fat.

Passar till grillad entrecôte, lammracks med ugnstrostad potatis och rosmarin eller till lagrade hårdostar såsom Comté eller Gruyère..

Om producenten

Château Malescasse ligger i Lamarque mellan Margaux och Saint-Julien och är en av de historiska egendomarna i Haut-Médoc. Sedan Vignobles Austruy tog över slottet 2012 har stora investeringar gjorts i både vingård och vineri, vilket lett till en tydlig kvalitetsutveckling och utnämningen Cru Bourgeois Exceptionnel år 2020.