D I V I N E

Rött vin

Château Fonroque 2018



Chateau Fonroque

Pris 0 kr
nr X5165FO0101 - 750 ml

Ursprung Bordeaux Saint-Emilion

Druvor cabernet franc, merlot

Alk. halt 14.5%

Skörd/Vinifikation: Vinet kommer från Château Fonroque i Saint-Émilion, Bordeaux, en egendom som var en av de första Grand Cru Classé-slotten att certifieras ekologiskt och biodynamiskt. Årgång 2018 är huvudsakligen baserad på Merlot med inslag av Cabernet Franc. Druvorna skördas för hand och genomgår noggrann selektering innan jäsning. Vinifieringen sker med fokus på att uttrycka terroirens kalkrika jordar och därefter lagras vinet på franska ekfat för att ge struktur, komplexitet och lagringspotential.

Doft/Smak: Doften är djup och komplex med toner av mörka plommon, björnbär, svarta körsbär, lakrits, fikon, tobak och kryddor. Smaken är fyllig och elegant med sammetslena tanniner, koncentrerad mörk frukt och en tydlig mineralitet från de kalkrika jordarna. Nyanser av kakao, espresso och mogna bär samsas med en frisk syra som ger balans och längd. Avslutet är långt, nyanserat och utvecklas väl med lagring.

Passar till: Detta vin passar utmärkt till grillat eller stekt lamm, oxfilé, vilt, ankbröst och andra smakrika kötträtter. Det fungerar även mycket väl till svamprätter, tryffel, mustiga grytor och lagrade hårdostar. Vinets struktur och komplexitet gör det till en idealisk följeslagare till klassisk fransk gastronomi

Om producenten