



Rött vin

Fonroque Saint-Émilion GC Classé 2020

Chateau Fonroque



Pris 529 kr
nr 9435401 - 750 ml

Ursprung Bordeaux Saint-Emilion

Druvor merlot 87%, cabernet franc 13%

Alk. halt 14.5%

2020 var en årgång präglad av stora kontraster, med en regnrik vinter, en varm vår och en torr sommar. De låga skördeuttagen och de tidigt skördade, fullt mogna druvorna gav generösa viner med fin koncentration och balans.

Smakbeskrivning: Djup purpurröd färg och en elegant, uttrycksfull doft med toner av kaffe, viol och mörka bär. Smaken är frisk och generös med en fin koncentration, silkeslena tanniner och en imponerande balans. Ett vin med ett långt, precist och mineraldrivet avslut som vittnar om både kvalitet och lagringspotential.

Skörd/vinifikation: Handskördade druvor från biodynamiskt certifierade vingårdar. Druvorna sorteras noggrant före jäsning. Vinifiering sker parcelvis i temperaturkontrollerade trä- och betongkärl med naturlig jäst. Lång maceration för att maximera färg, struktur och arom. Vinet lagras därefter cirka 16–18 månader. 31 % på nya franska ekfat, 46 % på tidigare använda ekfat, 12 % i betongtankar och 11 % i stora ekfat (foudres). Den varierade lagringen bidrar till vinets komplexitet, balans och eleganta struktur utan att eken tar över frukten.

Passar till: grillad entrecôte med rödvinssås, hjort- eller rådjursfilé med svampsås, långkokt oxkind eller till lagrad Gruyère eller Comté.

Om producenten