



Rött vin

Château Malescasse Cru Bourgeois Haut-Medoc 2020

Château Malescasse



Pris 299 kr
nr 9211201 - 750 ml

Ursprung Bordeaux

Druvor merlot 58%, cabernet sauvignon 37%, petit verdot 5%

Alk. halt 13.5%

2020 var en utmanande men lovande årgång. En ovanligt mild vinter gav en tidig växtstart, medan en regnig vår följdes av en lång, varm och torr sommar. Trots de extrema väderförhållandena bidrog vingårdens närhet till flodmynningen till att skydda vinrankorna från vårfrost. Regn i mitten av augusti gav de yngre vinrankorna nytt liv, och de stora temperaturskillnaderna mellan varma dagar och svala nätter skapade optimala förutsättningar för druvornas mognad, färg och aromutveckling. Skörden påbörjades den 14 september och pågick under tre veckor. Årgången karaktäriseras av utmärkt koncentration, balans och kvalitet.

Doft/Smak: Djup, mörkröd färg. En livlig doft med inslag av mörka bär och en frisk aromatisk ton med inslag av mynta. Smaken är fyllig med en silkeslen och tät struktur, där toner av viol och choklad framträder. Tanninerna är mjuka, välintegrerade och ger vinet en elegant och balanserad avslutning. Utmärkt att dricka idag och gå att lagra minst 10 år till.

Skörd/Vinifikation: Handskördade druvor som avstjälkas och vinifieras separat per vingårdsläge. Skalkontakt 3-4 veckor. Lagrat på fat i 12 månader, där 1/3 var nya fat, 1/3 använts en gång och 1/3 använts två gånger.

Passar till: grillad entrecôte med pommes och bea, lammracks med ugnsrostad 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.