



# NAUTIMUS

## Ch.Belair Monange St.Emilion GCC



### PÄRITOLU

Prantsusmaa, Bordeaux, Libourne, AOP Saint-Emilion GCC

### TOOTJA

S.C.E.V J. Dubois-Challon

### VIINAMARJAD

90% Merlot, 10% Cabernet Franc

### VEIN

Täidlane punavein.

– Värvilt sügav, tumepunane.

– Aroom on elegantne, täidlaselt kompleksne ja küpselt marjane, tunda on küpsid tumedaid metsamarju, tumedaid luuvilju, mustsõstraid, nahka, magusaid vürtse ja kaneeli. Aroomilõppu lisandub seedisuitsu ja nahka.

– Maitse on täidlane ja struktuursetl marjane. Tunda on üleküpsenud musti metsamarju, kuivataud musti ploome, mustsõstraid, viigimarjamoosi ning mõrušokolaadi. Järelmaitse on pikk ja kuivatatult marjane-täidlane.

– Viinamarjad korjatakse käsitsi, vein kääratakse betoonist vaatides, vein laagerdub 18 kuud prantsuse tammevaatides, 50% uued tammevaadid.

### VEINI SOOVITUS

Röstitud ja grillitud punased liharoad, lambaliha, väikekulukid, küpsed juustud.

### SERVEERIMISTEMPERatuur

17...18°C, bordeaux' tüüpi klaasist, soovitav kindlasti eelnevalt dekanteerida

### ALKOHOLISISALDUS

14 %

### MAHT

0.75L / kastis 6



3364610061767