

Ch.Clos Saint Emilion Philippe Grand Cru 14% 0,75L



PÄRITOLU

Prantsusmaa, Bordeaux, AOP Saint-Emilion

Bordeaux on Prantsusmaa tuntuim viinamarjakasvatuspriirkond, mis asub Atlandi ookeani vahetus läheduses, suure Gironde jõe suudmealal asuva Bordeaux linna ümbruses. Jaguneb vastavalt Gironde jõe kruusase pinnasega „vasakuks kaldaks“, lubjakivise pinnasega „paremaks kaldaks“ ning Gironde suudmeala tekitanud 2 suure jõe, Garonne ja Dordogne vahel asuvaks settelise pinnasega Entre-Deux-Mers alaks.

TOOTJA

Sea Philippe

Väike, Saint-Emilioni linnast läänes paiknev, 8,2ha suurune veinivaldus on rajatud 1927. aastal puukooliomaniku Léon Galhau poolt. 1991. aastast peavad veinimõisa Léon Galhau lapselaps Jean-Claude Philippe koos oma abikaasa ja kolme lapsega.

VIINAMARJAD

80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Peamised tumedad sordid Bordeaux veinipiirkonna lubjakiviselt „paremalt kaldalt“.

VEIN

Keskmisest täidlasem kuiv punavein

-Värvilt sügav rubiinpunane.

-Aroom on keskmise intensiivsusega, arenev ja küpselt marjane, tunda küpseid tumedaid marju, tumedaid luuvilju, mustsõstraid, magusaid vürtse ja kakaod. Aroomilõppu lisandub seedisuitsu ja puidust vürtsikust.

-Maitse on kuiv, keskmisest täidlasem ja marjaselt küps. Tunda on pehmeid tamme ja marjatanniine koos küpse tumedate marjadega, mõrušokolaadi, musta terapiart ja kuivatatud tumedaid luuvilju. Järelmaitse on pikk, tanniinselt-vürtsikas ja marjane.

-Viinamarjad on korjatud keskmiselt 50. aasta vanustelt viinapuudelt, vein kääritatakse suurtes betoonvaatides ja areneb 12 kuud väikestes, nii uutes, kui 1 aasta vanustes prantsuse tamme vaatides. Kogutoodang aastas ca 16 000pdl.

VEINI SOOVITUS

Röstitud ja grillitud liha- ja metslinnuliha toidud, ahjus küpsetatud lambaliha jalihapõhised hautised, küpsed juustud.

SERVEERIMISTEMPERatuur

Kergelt jahutatuna, 16 – 18 °C, Bordeaux' tüüpi klaasist, soovitav eelnevalt dekanteerida.

Arengupotentsiaali veinikeldris 5 – 10 aastat, arvestades marjade korjekaastat.

ALKOHOLISISALDUS

14 %

MAHT

0.75L / kastis 6

0.75L

3760106771002

