NAUTIMUS

Ch. Fonroque Saint-Emilion Grand Cru Classe

PÄRITOLU

Prantsusmaa, Bordeaux, St.-Emilion

TOOTJA

GFA DU CHATEAU FONROQUE

VIINAMARJAD

90% Merlot, 10% Cabernet Franc
– Peamised tumedad sordid Bordeaux paremkaldalt, Viinapuud keskmiselt 35 aasta vanused.

VEIN

Täidlane punavein
– värvilt sügav tumepunane;
– aroom on peen, täidlaselt kompleksne ja küpselt marjane. Tunda on küpseid tumedaid marju, tumedaid luuvilju, mustsõstraid, nahka, magusaid vürtse ja kaneeli. Aroomilõppu lisandub seedrisuitsu ja nahka;
– maitse on täidlane ja mineraalselt-marjaselt küps. Tunda on pehmeid tamme ja marjatanniine koos üleküpsenud tumedate marjadega, mõrušokolaadi ja kuivatatud musti ploome. Järelmaitse on pikk ja kuivatatult marjane-täidlane;
– Viinamarjad on kasvatatud orgaanilise ja biodünaamilise põllumajanduse printsiipe jälgides ning on käsitsi korjatud. Vein kääritatakse betoonvaatides. Malolaktiline fermentatsioon kestab 2-3 kuud uutes tammevaatides ja vein laagerdub 16 kuud prantsuse tammevaatides: 40% on neist uued vaadid (barrique), 40% on teist korda kasutusel tammevaadid (barrique) ja 20% suured neutraalsed tammevaadid (tonneau).

VEINI SOOVITUS

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

SERVEERIMISTEMPERATUUR

17 - 18ºC, bordeaux' tüüpi klaasist, soovitav kindlasti eelnevalt dekanteerida

ALKOHOLISISALDUS

13,5 %

MAHT

0.75L / kastis 12

0.75L

3770010687450

Tähelepanu! Tegemist on alkoholiga. Alkohol võib kahjustada teie tervist.