

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 küpsed 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 kääratakse 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, väikeelukid, küpsed juustud.

SERVEERIMISTEMPERatuur

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

ALKOHOLISISALDUS

13,5 %

MAHT

0.75L / kastis 12



3770010687184