



# NAUTIMUS



## Château Chantemerle

### PÄRITOLU

Prantsusmaa, Bordeaux  
– Prantsusmaa, Bordeaux, Médoc AOP

### TOOTJA

Château Chantemerle

### VIINAMARJAD

60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 2% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot  
– Peamised tumedad sordid Bordeaux piirkonnas

### VEIN

Keskmise täidusega, küpse iseloomuga punavein  
– värvuselt violetse alatooniga sügav granaatpunane;  
– aroom on elegantne ja marjaselt kompleksne. Tunda üleküpsenud punaseid marju, kirsse, üleküpsenud mustikaid, magusaid tammevürtse ja röstitud suitsust animaalsust. Aroomilõpp siidiselt marjane-suitsune;  
– maitse on elegantne, keskmise täidlusega, struktuurse marjase iseloomuga. Tunda küpseid põldmarju, küpseid luuviljalisi koos magusate puiduste-vürtsiste tanniinidega. Järelmaitse harmooniliselt marjane-vürtsine;  
– vein kääratakse suurtes tammevaatides ja areneb 8-12 kuud väikestes prantsuse tammevaatides.

### VEINI SOOVITUS

Grillitud metslinnud, küpsetatud loomafilee, lambafilee, tumedad marjakastmed, küpsed juustud.

### SERVEERIMISTEMPERatuur

16-18°C, Bordeaux' tüüpi veiniklaasidest. Soovitav enne serveerimist dekanteerida.

### ALKOHOLISISALDUS

13 %

### MAHT

0.75L / kasti 12



3760070370164