



NAUTIMUS

Château Du Courlat



PÄRITOLU

Prantsusmaa, Bordeaux, Lussac St.-Emilion
– Bordeaux' paremkalda kuulsa Saint-Émilioni naaberpiirkond.

TOOTJA

G.F.A. Chateau du Courlat

VIINAMARJAD

100% Merlot
– peamine tume marjasort Bordeaux paremkaldal;
– viinapuud keskmiselt 35 aasta vanused.

VEIN

Keskmisest täidlasem küps punavein
– värvilt sügav tumepunane;
– aroom on peen, täidlaselt kompleksne ja küpselt marjane. Tunda on küpseid tumedaid marju, kuivatatud tumedaid luuvilju, mustsõstraid, magusaid vürtse ja kaneeli. Aroomi lõppu lisandub seedrisuitsu ja nahka;
– maitse on keskmise täidlusega ja mineraalselt-marjaselt küps. Tunda on pehmeid tamme ja marjatanniine koos üleküpsenud tumedate marjadega, kakaod, tumedat šokolaadi ja kuivatatud musti ploome. Järelmaitse on pikk ja kuivatatult marjane-täidlane;
– viinamarjad on käsitsi korjatud, vein kääratakse roostevabast terasest vaatides. Vein laagerdub 15 kuud prantsuse tammevaatides, 1/3% on uued, 1/3 ühe aasta vanused ja 1/3 kahe aasta vanused vaadid;
– veinikeldris säilitamiseks 7-10 aastat, arvestades viinamarjade korjekaastat.

VEINI SOOVITUS

Röstitud ja grillitud punased veiselihast ja lambalihast valmistatud toidud, väikeulukid, küpsed juustud.

SERVEERIMISTEMPERatuur

17 - 19 °C, bordeaux' tüüpi klaasist. Kindlasti eelnevalt dekanteerida.

ALKOHOLISISALDUS

14,5 %

MAHT

0.75L / kastis 12



3364610046160