



# 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 korjearast.

### VEINI SOOVITUS

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

### SERVEERIMISTEMPERatuur

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

### ALKOHOLISISALDUS

14,5 %

### MAHT

0.75L / kastis 12



3364610046160