NAUTIMUS

Château Laroze MAGNUM



PÄRITOLU

Prantsusmaa, Bordeaux, St.-Emilion

TOOTJA

SCE Chateau Laroze-Famille Meslin

VIINAMARJAD

68% Merlot, 26% Cabernet Franc, 6% Cabernet Sauvignon
– peamised tumedad sordid Bordeaux paremkaldalt;
– viinapuud 20-35 aastat vanad, lubjarikkal savipinnasel.

VEIN

Täidlane punavein
– värvilt sügav tumepunane;
– aroom on elegantne, täidlaselt kompleksne ja küpselt marjane. Tunda on küpseid tumedaid metsamarju, tumedaid luuvilju, mustsõstraid, nahka, magusaid vürtse ja kaneeli. Aroomi lõppu lisandub seedrisuitsu ja nahka;
– maitse on täidlane ja struktuurselt marjane. Tunda on üleküpsenud musti metsamarju, kuivataud musti ploome, mustsõstraid, viigimarjamoosi ning mõrušokolaadi. Järelmaitse on pikk ja kuivatatult marjane-täidlane;
– viinamarjad korjatakse käsitsi, vein kääritatakse roostevabast terasest ja betoonist vaatides, vein laagerdub 12-14 kuud prantsuse tammevaatides, 50% uued tammevaadid;
– veinikeldris säilitamiseks 17-20 aastat, arvestades viinamarjade korjeaastat.

VEINI SOOVITUS

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

SERVEERIMISTEMPERATUUR

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

ALKOHOLISISALDUS

13 %

MAHT

1.5L / kastis 6

1.5L
3384050001215

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