



CHÂTEAU COTE DE BALEAU ST EMILION GR CRU CLASSÉ

Druivenras/vinificatie

Deze wijn is gemaakt van Merlot, Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon druiven. De bomen bestaat uit zand over klei en klei kalksteen. De gemiddelde leeftijd van de wijnranken is 32 jaar. Na de vergisting rijpt de wijn 12 tot 14 maanden in eiken vaten.

Proefnotitie

De wijn heeft een diepe, levendige kleur. Een zeer expressieve neus van rijp fruit, zoals bessen en kruidige en florale tonen. In de mond is deze Côte de Baleau krachtig en rijk met een heerlijke weelderige textuur en zeer goede balans. De tannine is soepel en zacht, wat zorgt voor een prachtige lengte op het palet.

Wijn/spijs

Lichtere, minder intense stoofschotels en soepen. Ook goed met gevogelte zoals eend, patrijs en fazant en met gerechten die paddestoelen en truffels bevatten. Harde schapenkaas is ook heerlijk bij deze wijn.



INFO

Productnummer	2004/18	Ei allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk allergenen	Nee
Gebied	Bordeaux	Sulfiet allergenen	Nee
Subgebied	Saint-Émilion	Gluten allergenen	Nee
Kleur	Rood	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	14.5	Biologisch	Nee
Restsuiker	0	Type sluiting	Kurk
Zuurgraad	0	Aantal per verpakking	6
PH Waarde	0	GTIN product	3609050942826
Inhoud	0.75		