



DOURTHE

Château Belgrave

ÄRGÅNG: 2011

DRUVSORT: Merlot, Petit Verdot

ALKOHOLHALT: 14%

PRODUKTTYP: Röda viner - medelfylliga

URSPRUNG: Haut-Médoc, Bordeaux, Frankrike

PRODUCENT: Dourthe

ARTIKELNUMMER: 3925-01

PRIS EXKL MOMS: 311,20 kr/750 ml

PRIS INKL MOMS: 389,00 kr/750 ml

SORTIMENT: Ordinarie

FÄRG: Tät, mörk, rödblå färg.

DOFT: Redan öppen och inbjudande doft med nyanserade inslag av plommon, cederträ, mörk choklad och tobak.

SMAK: Fruktig, komplex och kryddig smak i en klassisk stil för vänstra stranden. Inslag av fat, svarta vinbär, tobak och ceder. Finstämd och lång finish.

PASSAR TILL: Serveras vid cirka 18°C, gärna dekanterad någon timme, till rätter av lamm-, nöt- eller viltkött. En perfekt matchning är steak frites.

TILLVERKNING & LAGRING: Gjord på 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot och 5% Petit Verdot. Vinet lagras 14 månader i franska ekfat, varav 48% är nya. Slottet tillhör ett av de arton slott som är klassificerade som femtecrú på Bordeauxs vänstra strand.

DOURTHE

Redan 1840 startade Pierre Dourthe vinhandlarverksamhet i Bordeaux. Sedan dess har företaget stannat inom familjen och på 20-talet började man köpa upp egendomar i Bordeaux, först ut var Château Maucaillou i Moulis. På 70-talet köpte de det femteklassade Château Belgrave i Haut-Médoc som tillhör vinvärldens absoluta toppskikt. Numera är en av de ledande aktörerna på Bordeauxs vinmarknad och är en del av Thiénot-gruppen tillsammans med en rad företag i Champagne, Argentina och Languedoc.

