

2011 CHÂTEAU LE GRAND SIGOGNAC CABERNET MERLOT MÉDOC

FRANKRIG, BORDEAUX, MÉDOC



Château Grand Sigognac er smuk rubinrød i glasset med kirsebærfarvede reflekser. Duften er intens af blommer og modne mørke bær. I ganen fremtræder vinen meget harmonisk med en flot balance mellem lidt sødlig lakrids og friske blomster. En vin i flot harmoni med en elegant eftersmag.

Château Grand Sigognac er et godt valg til f.eks. rødt kød, lam eller kylling. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Château Grand Sigognac består af 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot og 20% Cabernet Franc. Den klassiske druekombination giver en kraftfuld og intens vin. Druerne høstes ved optimal modenhed og bringes til vineriet, hvor de sorteres og bliver behandlet efter helt traditionelle Bordeaux metoder.

Om Producenten

Yvon Mau ligger i hjertet af Bordeaux vinmarker. Siden 1897 har de brugt deres ekspertise indenfor vin: vindyrkning, fremstilling og udvikling. Yvon Mau er en flot ambassadør for regionens store vine.