2016 ENTRECÔTE MERLOT/CABERNET SAUVIGNON

FRANKRIG, LANGUEDOC ROUSSILLON



Fyldig og rig på smag

Entrecôte har en dyb rubinrød farve. Bouquet'en er fuld af modne bær, lidt krydderier og lækker vanilje. Vinen er harmonisk og velafbalanceret.

Gå på eventyr i gastronomiens verden og hav gerne Entrecôte med som følgesvend. Vinen er et godt match til f.eks. en god steg eller til et udvalg af oste. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Entrecôte er produceret på Merlot- og Cabernet Sauvignon-druer. Cabernet Sauvignon regnes af nogen for "kongen" over alle røde druer. Druen giver ofte vine med stor intensitet og noter af lidt krydderi og vanilje. I Bordeaux-området er denne drue således rygrad i de største vine. Druen blandes ofte med en anden druesort og her er den i en blend med Merlot-druen, som også er en populær drue i Frankrig. Merlot-druen tilfører vinene fylde og blødhed.

Om Producenten

Les Grands Chais de France ejer adskillige domæner og vingårde og samarbejder med mere end 30 vinkooperativer og flere hundrede vinavlere. Årligt produceres 1,5 mio. hl vin til LGCF. I 1979 grundlagde Joseph Helfrich LGCF, som oprindeligt havde speciale i Cognac, inden de i 1981 gik ind i vinbranchen.
LGCFs mål er at udvikle og indføre en økovenlig politik ved at tage vinavlerne og lokale aktører med på råd. På denne måde ønsker de at skåne og passe på miljøet til de kommende generationer.
I dag er LGCF bl.a. til stede i otte af de største vinområder i Frankrig og Tyskland. Derfor kan de opfylde kundernes mange forskellige ønsker til vin, både mht. druer, vintype og karakteristika.