

2013 CHÂTEAU DU TAILHAS POMEROL GRAND VIN DE BORDEAUX

FRANKRIG, BORDEAUX, POMEROL



Fyldig, elegant og struktureret

2013 Château du Tailhas har en smuk dybrød farve. Duften er fyldt med violer, cedertræ og modne bær. Smagen er meget fyldig med den for Pomerol-vine klassiske og behagelige lidt jordede karakter. Eftersmagen er silkeblød med en lang elegant afslutning.

En fornem ledsager til rødt kød, fuglevildt, foie gras, delikatesser og ost. Serveringstemperatur: 17-18°C.

Fremstilling

Druerne høstes nænsomt og bringes til vineriet. Den alkoholiske gæring foregår i temperaturstyrede tanke. Herefter en lang maceration for at udtrække mest mulig farve og koncentration fra skallerne. Herefter lagres vinen i 18 måneder på egetræsfade, inden den tappes på flaske.

Om Producenten

Château du Tailhas ligger i det fornemme Bordeaux-distrikt Pomerol. Slottet dækker over 11 ha med 35 år gamle vinstokke med druesorterne Merlot (80%), Cabernet Franc (10%) og Cabernet Sauvignon (10%) en typiske kombination for Pomerol.

Jordbunden er kiselholdig blandet med små fine sten.