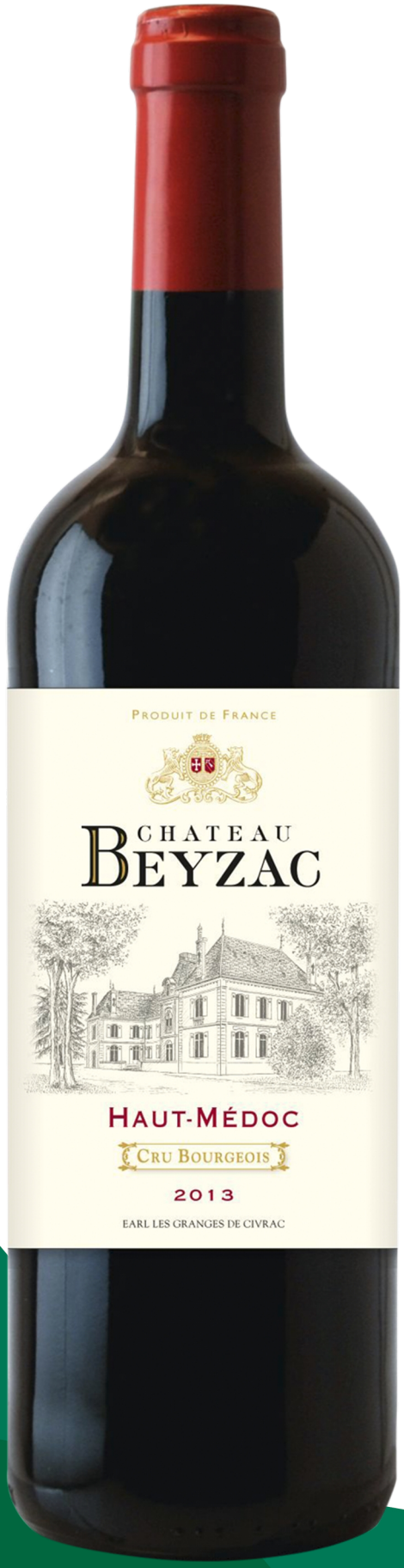
Varenummer: 0111247

2013 CHÂTEAU BEYZAC HAUT MÉDOC CRU BOURGEOIS

FRANKRIG, BORDEAUX, HAUT MÉDOC



Elegant og fyldig

Vinen er rubinrød i glasset med klar kant. Duften er præget af modne bær med en ganske let mentolagtigt præg.
Smagen er kraftfuld med en elegance der giver god balance. I ganen fornemmes vinen frisk med delikate tanniner.

Serveres til oksekød, and eller til stegt foie gras.
Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør ● — ○ — ○ — ○ — ○	Sød
FYLDE	Let ○ — ○ — ● — ○ — ○	Kraftig

Fremstilling

Vinifikationen foregår efter helt traditionelle Bordeaux-metoder. Efter høst bringes druerne til afstilkning og den alkoholiske gæring foretages under temperaturkontrol. Vinen lagres i 14 måneder på egetræsfade.

Om Producenten

Slottet er beliggende i området Haut-Médoc nordøst for Bordeaux by. Jorden her er gruset og leret. Vinene fra Haut-Médoc har stærke tanniner men modningen fremelsker frugtaromaerne. Roland familien, som ejer flere slotte i området, dyrker de 22 hektar omkring byen Vertheuil og Château Beyzac har fået navn efter slottet fra 18-hundredetallet. Château Beyzac ligger på en gallo-romersk grund, som blev opdaget af Marquis de Camiran i 1814. Markerne er beplantet med 15 år gamle vinstokke 50 % Cabernet Sauvignon og 50 % Merlot.