Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Château Branaire-Ducru 2014

Rødvin | Bordeaux, Frankrike | SAP-nr.: 9049724 | EPD-nr.: 9049724 | Pris: 692,00 inkl. mva |

EIKELAGRET



FAKTA

Land	Frankrike	**Jordsmonn**	Grus og leirjord.
Distrikt	Bordeaux	**Alkohol**	13,5 %
Underdistrikt	Saint Julien	**Sukker**	3.7 g/l
Passer til	Storfe	**Årstall plantet**	1982
Druetype	68 % cabernet sauvignon, 24 % merlot, 5 % petit verdot og 3 % cabernet franc	**Allergener**	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **TANNINER**

Bruksområde

Egner seg bra til rødt kjøtt og lam. Dette er en drikkeklar vin som blir bedre ved lagring.

Karakteristikk

Dufter av tre og krydder med hint av søte bær. Tett og fyldig, lett sødmefull frukt på smak med lange integrerte tanniner og en tørr utgang.

Vinifikasjon

Tradisjonelle arbeidsmetoder, og manuell innhøsting av druene. Dato for innhøsting baserer seg på fenolanalyse og smakstesting av druer fra hvert plott. Alt arbeid utført på vingården tar sikte på å produsere perfekt moden frukt som gir et perfekt bilde av Branaire-Ducrus terroirer. Vinifisering i rustfrie ståltanker med temperaturkontroll. Tankenes størrelse er tilpasset størrelsen på vinmarkens plotter. Gjæringstemperaturen ligger på 26-28 ° og maserasjonstiden er på 3 uker, bestemt av smakstesting og tilpasset hver tank. Blandingen skjer tidlig, før slutten av februar etter innhøsting. Vinen modnes i 16 til 20 måneder i eikefat, der 60 til 65% av disse er av ny eik.