



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Château Citran 1999

Rødvin | Bordeaux, Frankrike | SAP-nr.: 9073398 | Pris: 420,00 inkl. mva |



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Frankrike
Distrikt	Bordeaux
Underdistrikt	Haut-Médoc
Passer til	Storfe, Lam og sau, Storvilt

Druetype	58 % cabernet sauvignon og 42 % merlot
Alkohol	13 %
Sukker	< 3 g/l
Syre	3.3 g/l
Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Jordsmonn

Sandholdig grus og kalkstein med mye mergel.

Vinifikasjon

Druene plukkes for hånd, og selekteres nøye. Vinifikasjonen finner sted i store temperaturkontrollerte ståltanker. Vinen modnes på nøye utvalgte eikefat av ypperste kvalitet, hvorav en tredjedel er nye, i minst 15 måneder. Vinen omstikkes hver tredje måned, klares og tappes på slottet.

Bruksområde

Nydelig til det meste av smaksrike kjøttbaserte retter, det være seg med okse, lam, svin eller vilt, samt til franske oster som brie og camembert eller en kraftig pastarett. Eller hva med å prøve den til reinsdyr med bakte betes, andebryst med stekt sopp eller indrefilet av kalv med grillede grønnsaker?

Karakteristikk

Dyp og klar granatrød farge med rustrød kant. Tydelig, elegant og kompleks duft av modne solbær, blå plommer, saftige moreller, bakt paprika, sedertre, tobakk og lær med innslag av pepper, søte urter, nøtter, blyantspiss, kaffebønner, våt jord og høstløv. En perfekt moden, tett og nyansert klassisk bordeaux med delikat og livlig friskhet, en rund og bløt munnfølelse med lange, fine og velintegreerte tanniner og en ren og rik smak av modne mørke skogsbær, tørket frukt, grønne urter og sjokoladecake med animalske toner og et lett eksotisk preg som munner ut i en lang, myk og kjølig finish.