Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Château Latour-Martillac Rouge 2016

Rødvin | Bordeaux, Frankrike | VP-nr.: 10798701 | SAP-nr.: 9063514 | EPD-nr.: 4398939 | Pris: 549,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike
Distrikt	Bordeaux
Underdistrikt	Pessac-Léognan
Passer til	Storfe, Lam og sau

Druetype	55 % cabernet sauvignon, 40 % merlot og 5 % petit verdot
Alkohol	13,5 %
Sukker	1.2 g/l
Syre	5.0 g/l
Allergener	Sulfitt



FRISKHET **FYLDE** **TANNINER**

Bruksområde

Velegnet til oksekjøtt, spesielt stykningsdeler med litt fett som entrecôte, god også til lam og and. Serveringstemperatur ca. 17-18 grader.

Vinifikasjon

Håndplukkede druer gjæres i temperaturkontrollerte semståltanker på ca 30-32 grader C i ca 20 dager. Vinen lagres siden i barriques i 20 måneder, der 40% er nye eikefat.

Karakteristikk

Fersk pessac-léognan preget av kjølig bærfrukt, sedertre, lær, mineraler og noe fat på duft. Fyldig, syrefrisk, strukturert og fast vin med stor lengde og faste tanniner. Lagringsdyktig stil.