



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Château Lanessan Magnum 2014

Rødvin | Bordeaux, Frankrike | VP-nr.: 7330105 | SAP-nr.: 9056320 | EPD-nr.: 5013024 | Pris: 720,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Jordsmonn	Dyp Garonne-grus.
Distrikt	Bordeaux	Alkohol	13,5 %
Underdistrikt	Haut-Médoc	Sukker	1 g/l
Passer til	Storfe, Lam og sau	Syre	4.1 g/l
Druetype	56 % cabernet sauvignon, 36 % merlot, 6 % cabernet franc og 2 % petit verdot	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Vinifikasjon

Vinifikasjon i termoregulerte sementtanker. Modnes 12 måneder i fat, hvorav en tredjedel er nye.

Bruksområde

Strålende til alt av rødt kjøtt, ikke minst lam, men også entrecôte eller indrefilet av okse, storvilt som elg eller hjort, ytrefilet av kalv eller rosastekt andebryst. Også en innertier til deg som ønsker rødvin til julemat som pinnekjøtt og ribbe!

Opprinnelse

Ch. Lanessan har vært eid av Bouteiller-familien i åtte generasjoner, og besitter 45 hektar vinmark i en stor plott omringet av skog. Vinmarkene ligger i kommunen Cussac-Fort-Médoc, nær Saint-Julien, i Haut-Médoc og strekker seg øst-vest langs en rygg av dyp Garonne-grus. Vinstokkenes alder er i gjennomsnitt 35 år.

Karakteristikk

Tett rubinrød farge med mursteinrød kant. Kompleks, elegant og lett utviklet duft av modne solbær, røde bær, plommer, skogbunn, tobakk, grønne urter, sedertre og sigarboks med toner av blomster, krydder, jord og fiken. Erkeklassisk moden Médoc med svært god konsentrasjon, fin friskhet, rund, myk og delikat munnfølelse, modne og avslepne tanniner og en rik, fyldig og saftig smak av modne solbær, lær, blyant og et hint av toast som munner ut i en lang, frisk og fast avslutning.