Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Château Saint-Christophe 2019

Rødvin | Bordeaux, Frankrike | VP-nr.: 13476001 | SAP-nr.: 9098018 | EPD-nr.: 9098018 | Pris: 223,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike
Distrikt	Bordeaux
Underdistrikt	Médoc
Passer til	Storfe, Lam og sau, Storvilt, Svinekjøtt
Druetype	60 % merlot, 30 % cabernet sauvignon, 5 % cabernet franc og 5 % petit verdot

Jordsmonn	Grus, kalkstein og leire
Alkohol	13,5 %
Sukker	< 3 g/l
Syre	5.1 g/l
Allergener	Sulfitt



FRISKHET **FYLDE** **TANNINER**

Opprinnelse

Druene kommer fra vinmarker i kommunen Saint-Christoly de Médoc, beliggende langs Gironde, nord i Médoc.

Vinifikasjon

Druene høstes ved optimal modning, avstilkes og sorteres nøye, etterfulgt av fermentering ved 28-32 grader på temperaturkontrollerte ståltanker. Total varer maserasjonstiden i mellom 30 og 40 dager, noe som sikrer en god polymerisering av tanninene. 12 måneders modning på franske eikefat tilfører delikat kompleksitet og struktur.

Bruksområde

Denne klassiske médoc-vinens struktur, friskhet og fasthet gjør at den står fjellstøtt i møte med rike sauser og kraftige smaker, og den gjør seg aller best til kjøttretter med litt tyngde og smak – tenk lam, vilt eller okse, gjerne med stekeskorpe, urter og smør involvert. Den er også nydelig til gryter med rotgrønnsaker og rødvinssaus, eller til modne, faste oster som comté og gruyère.

Karakteristikk

Dyp, mørk rubinrød farge med ungdommelig glød. Dufter av modne solbær, bjørnebær og mørke kirsebær med innslag av plommer, krydder, lett røyk og vanilje, samt subtile toner av lær, skogbunn og våt stein. En fyldig og fruktdrevet bordeaux som samtidig er stram og strukturert, med faste, finkornede tanniner og flott friskhet. Vinen smaker av mørk frukt med innslag av røde bær, før den avrundes i en lang og harmonisk avslutning med hint av tobakk, krydder og mineraler.