

"Cuvée 6666" Château de Mercuès AOC

Château de Mercuès - Cahors - Francja



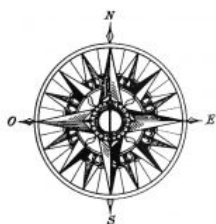
Charakter:	Czerwone
Apelacja:	AOC Cahors
Szczepy:	Malbec
Zawartość alkoholu:	14.5%
Cukier reszkowy:	0.45 g/l
Kwasowość:	3.41 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 15 lat
Nagrody:	Wine Enthusiast Magazine - 92 pkt
Temperatura podawania:	16-18 °C

Opis:

Nazwa wina nawiązuje do gęstości posadzonych winorośli w winnicy z której powstaje wino - 6666 winorośli na 1 ha. Gliniasta i wapienna gleba zapewnia otrzymanie stężonych win z wielkim potencjałem do starzenia się. Rygorystyczny proces produkcji: wybór działki, wstępna fermentacja połączona z maceracją, długi czas odsączania soku. Wino leżakuje przez 12-18 m-cy częściowo w nowych w beczkach. Ma bardzo ciemną barwę dzięki szczepowi Malbec. Na podniebieniu dojrzałe owoce doskonale współgrają z nutą drzewną. Zakończenie jest długie. Prestiżowe Cuvée!

Podawać do:

Polecamy do ravioli z sosem truflowym, foie gras z kaczki z orzechami laskowymi, pieczonych szparagów z trufkami i parmezanem.



GEORGES VIGOUROUX