

Chateau Tour Haut Caussan Haut Médoc 0.75l

» Vína



Kód produktu

F0111700

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot noir vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Bordeaux Médoc - suché

Tento zámek je v majetku rodiny Courrian od roku 1634. A jejich první víno patří do skupiny výjimečných tzv. Cru bourgeois supeieur Exeptionel patří k tomu nejlepšímu v dané apelaci. Rozloha vinic je 17 Ha. Stáří vinice 30 let. Půda vinice je hlinitovápnnitá, těžká. 100% fermentace v dubových sudech z toho 25% nových. Vinobraní je prováděno ručním sběrem. Strukturované červené suché víno rubínové barvy, příjemného ovocného aroma s dominancí borůvky a ostružiny. V chuti plné s příjemným, zakomponovaným dřevem a pevnou strukturovanou tříslovinou.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Chateau Tour Haut Caussan Haut Médoc 0.75l

» Vína

Popis

Víno s intenzivní rubínovou barvou. Vůně je dostatečně silná, aby vyzařovala z vůní černého ovoce, sušených květů, pryskyřice a třešní. Jsou zde také tóny dubu. Toto suché červené víno vykazuje osvěžující kyselost a je plné masitých taninů. V ústech jeho bohatá textura předchází poměrně trvalému závěru.

Hlavní parametry

Značka	Chateau Tour Haut Caussan
Druh	aristokratická Bordeaux vína
Detail	snížení ceny & výprodej
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Původ	Bordeaux, Francie
Barva	červená
Ročník	2006
Klasifikace vinice	Cru Bourgeois
Odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot
Přívlastek	první víno vinařství
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	Barrique, v dubových sudech
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno rékové
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.