

Ch. Boutisse Saint-Émilion Grand Cru 2016



Middels dyp rubinrød med noe mursteinspreg. Aromatisk, noe utviklet duft med tydelig plommepreg, noe solbær, lær og humidor. Elegant, fruktig stil med en flott friskhet, modne tanniner, stor konsentrasjon og en lang, fruktig avslutning.



88% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc, 1% Carménère



Håndplukkede druer fra slottets 18 ha med økologisk dyrket vinmark. Gjennomsnittsalderen på vinstokkene er 35 år og jordsmonnet består av leire og kalkstein. Druene presses forsiktig og vinen gjæres på temperaturkontrollerte ståltanker i 28 dager før den gjennomgår malolakisk gjæring i fat.



Vinen lagres i en blanding av sementtanker og franske barriques i 15 måneder før den får en avsluttende lagring på amfora. Tappet med en lett filtrering.

kr

Alkohol: 14,5%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

14567201

Produsent Château Boutisse	Type Rødvin	Land Frankrike	District Bordeaux
Sukker (g/l) 0,3	Syre (g/l) 5,0	Volum 75 cl	Ant. i kart. 6