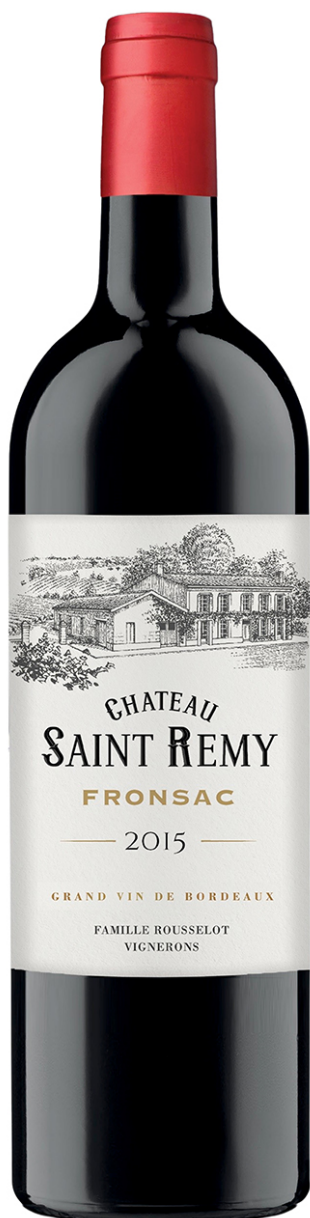


Ch. Saint Remy Fronsac 2015



Middels dyp rubinrød farge. Aromatisk duft av solmodne plommer, solbær, bjørnebær, mørk sjokolade og noe krydder. Fylldig vin med flott konsentrasjon, bærpreget med noe høstløv, fast og fin ettersmak.



80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon



Håndplukkede druer etterfulgt av total avstilking, både mekanisk og manuell sortering. Druene vinifiseres separat etter druetype, vinmark og alder på vinstokkene. Presses med pneumatisk presse og gjæres på ståltanker i 15 til 30 dager og med temperatur varierende mellom 15 og 27 grader.



Vinen lagres i 4 måneder på fat før den tappes over på ståltanker hvor den ligger videre i 18 måneder før den tappes på flaske.

kr

Alkohol: 14,0%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

18287601

Produsent	Type	Land	District
Château Saint Remy	Rødvin	Frankrike	Bordeaux
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
0,6	4,8	75 cl	6