

Clos Floridene Graves Rouge 2019



Dyp purpur rød farge. Aromatisk duft av solbær, mørke plommer, noe urter, høstløv og et pent integrert, diskret fatpreg. Fylldig og konsentrert vin med en herlig fruktighet preget av mørke bær og noe urter. Lang, fast ettersmak.



75% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot



Håndplukkede druer fra vinmark med kalkholdig leire og grus. Etter en forsiktig pressing gjæres vinen på ståltanker i 20 til 25 dager med skallmasserasjon hvor hatten presses jevnlig ned for hånd. Etter malolaktisk gjæring i ståltanker tappes vinen over på franske eikefat.



Vinen lagres i 12 måneder i franske fat, hvorav 1/3 er nye.

kr

Alkohol: 14,0%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

18288001

Produsent	Type	Land	District
Denis Dubourdieu Domaines	Rødvin	Frankrike	Bordeaux
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
1,3	5,6	75 cl	12