

# Ch. Beau-Site Haut-Vignoble Saint-Estèphe Magnum 2016



Middels dyp rubinrød farge. Aromatisk duft av solbær, lær mørke plommer, cedertre og noe våt skogbunn. Herlig konsentrert St.-Estephe med en stram stil, fin friskhet og en lang og nyansert ettersmak.



55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot



Håndplukkede druer fra forskjellige plotter rundt om i Saint-Estephe med en gjennomsnittsalder på 40 år. Ved ankomst på vingården blir druene nøye selektert og avstilket før de presses forsiktig i en pneumatiske presse. Mosten gjennomgår en premaserasjon på lav temperatur før gjæringen som pågår en uke og en postmaserasjon før den malolaktiske gjæringen.



Vinen lagres i 12 måneder på franske barriques med 1/3 nye fat før vinen tappes lett filtrert på flaske. Etter tapping lagres vinen minimum 2 år på flaske før den er klar for salg.

**kr**

Alkohol: 13,5%

**Vinmonopolet:**

Bestillingsutvalget

15978605

Produsent <b>Château Beau-Site Haut-Vignoble</b>	Type <b>Rødvin</b>	Land <b>Frankrike</b>	District <b>Bordeaux</b>
Sukker (g/l) <b>0,9</b>	Syre (g/l) <b>5,0</b>	Volum <b>150 cl</b>	Ant. i kart. <b>6</b>