

Cœur de Mauvesin Barton Haut-Médoc 2015



Delikat aroma av rødbærsfrukter, fine kryddertoner, nellik og kirsebær. Frisk på smak med flott syre, elegant struktur og balanserte tanniner.



75% Merlot, 20% Cavernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc



Fra 46 hektar med både leirholdig og sandholdig jordsmonn som sørger for perfekt modning av både Merlot, Cab Franc og Cab Sauv. Cœur de Mauvesin Barton er nøye utvalgte plots som vinifiseres separat og blandes til en unik cuvée som kun selges i Norge i samarbeid med Lilian Barton-Sartorius.



Druer fra unge vinstokker som gjennomgår temperatur-kontrollert gjæring i ståltank før vinen lagres i 12 måneder på minst ett år gamle franske eikefat (225 L). Resten av lagringen skjer på flaske.

kr

Alkohol: 13%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

21002601

Produsent	Type	Land	District
Chateau Mauvesin Barton	Rødvin	Bordeaux	Frankrike
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
0,2	5,1	75 cl	6