Les Tourelles de Longueville



Artikelnummer: 76546
Ursprung: Bordeaux, AOP Pauillac
Druva: 50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc
Årgång: 2019
Volym: 750 ml
Förpackning: Glasflaska med naturkork
Kategori: Rött vin

Smakbeskrivning:

Vackert rubinröd gnistrande färg. Doften är stor och intensiv av mogen mörk frukt, svarta körsbär och subtila kryddor. Vinet är koncentrerat och kraftfullt men med en silkeslen textur och balans. Tobak, läder och charkuterier dominerar den uttrycksfulla smaken som avslutas med en underbar rostad ton av kaffe i den långa längden.

Skörd/Vinifikation:

Traditionell vinifikation med jäsning i temperaturkontrollerade, rostfria ståltankar. Maceration i 15-25 dagar. Vidare lagring i små, franska ekfat i 12 månader. 50% av eken var nya och övriga 2 år gamla.

Passar till:

Servera till ugnsrostat lamm med vitlök och rosmarin, till anka med en fyllig sås eller till klassisk råbiff med pommes frites. Vinet är fylligt och klarar det mesta, det enda du ska akta dig för är för starka chilikryddor då tanninerna i vinet inte gör sig så bra med chilin. Dekantera gärna någon timma innan servering.

Information om producent:

Historien om Tourelles börjar i och med årgång 1986, då AXA-Millésimes tog över Château Pichon-Longueville. Tack vare ett nytt, toppmodernt vineri kombinerat med kompetens och erfarenhet bland vinmakarna, var tillfället det rätta för att skapa ett syskonvin till deras första vin och en attraktiv Pauillac för vinälskare som inte vill vänta på att vinet ska mogna i källaren. När delar av vingården hade återplanterats med Merlot och Cabernet Franc i slutet av åttiotalet fick Tourelles mer stil och personlighet. Därefter har vinet präglats av sin terroir, elegansen från respektive druvsort och varje årgångs unika stil.