



CHÂTEAU DE BARBE BLANCHE ROUGE 2022

Art. nr 1032396

Pris 219,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Château de Barbe Blanche

Ursprung Bordeaux, Lussac Saint-Émilion,
Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Merlot 80%, Cabernet Franc 20%

Alkoholhalt 14,5%

Sortiment Restaurang

Karaktär Kraftfull, fruktig och kryddig doft med inslag av solmogna björnbär, mörka körsbär, svarta vinbär, jordgubbar, fat och vanilj. Medelfyllig, smakrik och kraftfull men välbalanserad med en lätt elegans. Harmonisk eftersmak,

Tillverkning Druvorna skördades mellan den 12 september och 6 oktober. De pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i ståltank i ungefär 3 veckor. Vinet har lagrats 12 månader i franska ekfat, varav hälften var nya ekfat. Racking utfördes var tredje månad

Lagring Vinet kan lagras upp till 5-10 år.

Passar till Serveras vid 15-17°C till rätter av fågel, fläsk, lamm, eller nöt, exempelvis en gourmetsallad med foie gras eller ugnsbakade oxrullader med morötter.



Om producenten

Famille André Lurton

En av de mest prestigefyllda, familjeägda egendomarna i Bordeaux. André Lurton skapade, tillsammans med sin vin- och naturpassionerade familj, en vindynasti som idag består av slotten Château Bonnet, Château Couhins – Lurton, Château La Louvière, Château de Rochemorin, Château de Cruzeau och Château de Barbe Blanche.

André Lurton övertog Château Bonnet 1953. I dag är Famille André Lurton en av de största egendomarna i Bordeaux med 640 hektar vinodlingar på framstående växtplatser. I Pessac-Léognan äger man 260 hektar. Detta är födelseplatsen för Grand Vins de Bordeaux.

Familjeföretaget drivs idag av sonen Jacques Lurton som format en långsiktig vision för egendomen. Barnbarnet Mathilde Lurton arbetar för hållbarhet, jämställdhet och mångfald. 2011 erkändes egendomen genom miljöcertifieringen ISO 14001. År 2017 erhöll man även certifikat enligt den strängaste miljöcertifieringen inom jordbrukssektorn.