



CHÂTEAU MALESCASSE 2018 2018

Art. nr 1027923

Pris 329,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Château Malescasce

Ursprung Bordeaux- Haut Médoc, Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 28%,
Petit Verdot 22%

Alkoholhalt 14,5%

Sortiment Restaurang

Karaktär Château Malescasce 2018 har en nyanserad doft med inslag av mörka plommon, svarta vinbär, blyertspenna, sommarvarm tallskog och en fläkt av kryddnejlika och muskot. Smaken är fyllig med stadiga men mogna tanniner, en bra intensitet samt en lång och komplex eftersmak där man finner både mörka frukter, röda plommon, kryddor, fat och svampskog.

Tillverkning Slottet arbetar helt enligt hållbara principer och man odlar sädeslag mellan raderna så att jorden luckras upp och får en rikare bakterieflora. Druvorna handskördas i tråk som tar 4 kg druvor. Druvorna avstjälkas och efter jäsningen där urlakning av skalén sker under 4 veckor genomförs den malolaktiska jäsning i ekfat, där 30% är nya ekfat. Vinet vilar och fostras i ekfaten under 14 månader.

Lagring Är ett vin som är mycket gott att dricka idag, men kan även lagras och utvecklas under flera år.

Passar till Till kraftfulla anrättningar på kött eller fågel där det gärna får finnas krämiga eller feta komponenter.

Information Château Malescasce ligger i Lamarque, som är beläget mellan Margaux och Saint-Julien och är Médocs högsta punkt. Egendomen har en anrik historia och består idag av en sammanhängande vingård på 40 hektar. Egendomen köptes av Vignobles Philippe Austruy 2012 och är idag en fullständigt restaurerad och modern anläggning. Slottet har ursprungsbeteckningen .AOC Haut-Médoc samt denna årgång klassificeringen Crus Bourgeois Exceptionnels endast 14 slott av 249 har den klassificeringen. Klassificeringen gäller fram till årgång 2022, då det revideras igen.

