

Borie-Manoux, Ranska

Château Haut-Bages Monpelou

Alkon makuluonnehdinta

Mehevä & hilloinen

Hintaryhmä

n. 30 €

Ruokasuositukset



Rypäle

Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc

Väri

Tummanpunainen.

Tuoksu

Tumman marjainen ja herukkainen.

Maku

Täyteläinen, tanniininen,
luumuinen, hapankirsikkainen,
hennon viikunainen, mausteinen,
tamminen.

Maa:

Ranska

Alue:

AOC Pauillac Cru Bourgeois Supérieur

Tuottaja:

Borie-Manoux

Vuosikerta:

2011 Varmista vuosikerta *

Pullokokko:

75

Alkoholia:

13.0 %

Korkkityyppi:

luonnonkorkki

Pulloja/laatikko:

12 kpl

* asiakaspalvelu@pernord-ricard-finland.com



Luonteikas linnaviini liharuoille

Château Haut-Bages Monpelou on maineikkaan Château Batailley -viinin "pikkuveli" ja se tulee Pauillacin alueen sydämessä sijaitsevalta tilalta. Viinissä on tummasävytteinen ja maanläheinen muheva tuoksu, josta löytyy myös mustaherukan aromeja. Napakat tanniinit antavat tälle viinille ryhtiä. Viiniä on kypsytetty 14 kuukautta ranskalaisissa Tronçais'n, Allierin ja Limousinin alueiden tammitynnyreissä. Viini kestää 20 vuoden varastoinnin.

Ruokasuositus: Mediumkypsien tummien liharuokien seuraan. Myös kovat, suolaiset juustot.

JUOMAVINKKI.FI



Pernod Ricard Finland