

Borie-Manoux, Ranska

# Château Haut-Bages Monpelou

## Alkon makuluonnehdinta

Mehevä & hilloinen

## Väri

Tummanpunainen.

## Hintaryhmä

n. 30 €

## Tuoksu

Tumman marjainen ja herukkainen.

## Ruokasuositukset



## Rypäle

Cabernet Sauvignon, Merlot,  
Cabernet Franc

## Maku

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



<b>Maa:</b>	Ranska	<b>Alkoholia:</b>	13.0 %
<b>Alue:</b>	AOC Pauillac Cru Bourgeois Supérieur	<b>Korkkityyppi:</b>	luonnonkorkki
<b>Tuottaja:</b>	Borie-Manoux	<b>Pulloja/laatikko:</b>	12 kpl
<b>Vuosikerta:</b>	2011 Varmista vuosikerta *		
<b>Pullokoko:</b>	75		

\* [asiakaspalvelu@pernord-ricard-finland.com](mailto:asiakaspalvelu@pernord-ricard-finland.com)

## Luonteikas linnaviini liharuville

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.