



LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Bordeaux

DRUETYPE:

LAGRING:
Små fade

SERVERING:
15-17 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2019-2028

ALKOHOL:
13 %

VELEGNET TIL:
Lam Oksekød

CHATEAU MONGRAVEY 2015, MARGAUX

Denne vin var den ene af blot to vine, der fik prædikatet "Outstanding" da Decanter smagte Cru Bourgeois 2014 - tre af verdens førende Bordeaux-ekspertter, Jane Anson, Andrew Jefford og James Lawther MW var enige om kvaliteten og gav hhv 94, 95 og 95 p.

Lavet på 70 % Cabernet Sauvignon, 28 % Merlot og 2 % Cabernet Franc fra ca 30 år gamle vinstokke i Margaux. Gæring på temperaturstyret ståltank, malolaktisk gæring på fad og 14-16 måneders lagring på franske barriques, hvoraf 60 % var nye.

Behagelig, dyb duft med noter af liljer, solbær og toast. Blød og fyldig i munden med elegante tanniner og en dejlig frisk afslutning.

Bordeaux af denne kaliber bør gemmes 5-7 år fra høståret. Passer fantastisk godt til lam med lammesky, men er også rigtig dejlig til de fleste retter med okse eller kalvekød - klassiske tilberedninger med klassiske saucer.

Læs mere om producenten på Bichel.dk