

Bordeaux Supérieur CHÂTEAU LA CROIX CALENDREAU

Rødvin – fra BORDEAUX

TØR



Sagt & skrevet:

- "Michel Rollands vejledende principper har tendens til at resultere i rige vine med moden frugt og fløjsstruktur."
WINE SPECTATOR

**God balance
og kraftfuld struktur,
røde frugter i aromaen
og modne tanniner
– med en koncentration
og modenhed over sin klasse**

Merlot (100%)

Appellation: Bordeaux Supérieur

Ejer: Benoît Richard

Rådgivende oenolog: Michel Rolland og hans team

Miljøpolitik: Integreret produktion

Vinmarker: 3 ha

Beliggenhed: Ved Libourne

Jordbund: Lerholdig

Markarbejde: Afknopning, udtynding af blade, udbyttekontrol

Høstmetode: Maskinel med sortering på godset

Vinifikation: Traditionel på rustfri stålтанке, gæring i 4 uger

Lagring: I 20 måneder på tanke

Produktion: Omkring 16.000 flasker årligt, slotsaftappet

Selvom vinen er moderne i stil – gæret og lagret i rustfri stålтанке i 20 måneder uden nogensinde at se en splint af egetræ – har denne mørkfrugtede perle en velkommen *old school* Bordeaux-karakter i form af læder, tørrede urter og cedertre. En Bordeaux med dette forhold mellem pris og kvalitet er faktisk sjælden.

Den berømte – *flyvende vinmager* – Michel Rolland står bag som rådgivende *brygmester*.

✓ **Velegnet til grillet kød, fuglevildt,
fjerkræ samt milde oste**

✓ **Bedst fra 1-2 år
til mindst 8 år efter høst**

✓ **Nydes ved 16-18 °C**



Château La Croix Calendreau er beliggende i udkanten af byen Libourne, der er centrum for vinhandelen i den østlige Bordeaux-region, og ejes af Benoît Richard, der tillige ejer godset af samme navn i Saint-Christophe des Bardes, klassificeret Saint-Émilion Grand Cru.

