

Château GRAMBOY Rouge

Land:	Frankrijk
Regio:	Sud-Ouest
Appellatie:	Bergerac
Jaar:	2016
Kleur:	Rood
Inhoud:	75 cl
Druiven:	60 % Merlot - 20 % Cabernet franc - 20 % Cabernet sauvignon
Alcoholvolume:	12.5 %
Temperatuur:	17-18°C
Aan te raden bij:	magret de canard, confit de canard, wit vlees, wild, diverse kazen
Omschrijving:	Onberispelijke dieprode kwaliteitswijn uit Bergerac, met een dominantie van de typische kenmerken van de merlot-druif. In de neus vinden we duidelijk sporen van het terroir terug, gecombineerd met rijp rood fruit. Krachtige tannines in de mond, in perfecte harmonie met een speelse aciditeit en een niet te opdringerige alcohol. Rijping in betonnen tanks gedurende 18 maanden. Château Gramboy heeft een oppervlakte aan wijnngaarden van circa 22 hectares en strekt zich uit over de gemeenten Bergerac en Monbazillac. Het eigendom berust bij de familie Lajonie, één van de oudste en meest respectabele wijnbouwersfamilies uit de streek. Elke oogst gebeurt manueel, met een strenge selectie vooraleer de persing plaatsvindt. De gemiddelde leeftijd van de wijnranken bedraagt 45 jaar.

