Margaux Brio de Cantenac Brown

Bordeaux - Frankrijk

Deze wijn wordt op een specifieke manier gemaakt. De kelders zijn uniek en zijn gemaakt uit ruwe aarde. Als de druiven zijn geplukt, worden ze door de wet van Newton (zwaartekracht) geperst. Het fermenteren van de druiven gaat in kleine cuven, zodat elk perceel afzonderlijk kan worden gevinificeerd. Later rijpt de wijn door lageren gedurende 12 tot 15 maanden in Franse eiken vaten, waarvan 60% nieuw eiken hout. De ruwe aarde van de kelders zorgt voor de perfecte atmosfeer in termen van temperatuur, vochtigheidsgraad en stabiliteit. Hierdoor is de veroudering van de wijnen in de vaten als zeer gunstig te betitelen.



Proefnotitie

Frisse bloemige neus met aardse tonen, espresso en tijm. Aroma's van rood fruit en kersen.

De smaak is vol en rijk. Een wijn met kruidige toetsen en zijdezachte tannines. Toetsen van allerhande rode vruchten zoals kersen, pruimen en blauwe bessen. Lange fijne afdronk.

Drinken bij

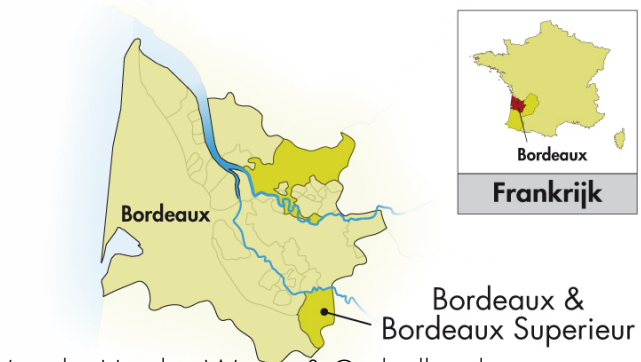
Klassieke vleesgerechten, kalfsvlees, varkensvlees, rundsvlees, lamsvlees, eend en wildgerechten.

Houdbaarheid

Deze 2de wijn kan wat minder lang mee dan zijn broer, maar 10 jaar na oogst moet geen probleem zijn.

Druivenrassen

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc



Wijnen & Gedistilleerd
VAN DER HEIJDEN

Van der Heijden Wijnen & Gedistilleerd
Kruisstraat 85
5612 CD Eindhoven
040-2437543
www.heijdenwijnimport.nl