



## Chateau St Benazit Rouge

Plaimont

Product index: FS018

<b>Kraj / region</b>	Madiran (Francja)
<b>Kolor</b>	Czerwone
<b>Smak</b>	Wytrawne
<b>Styl</b>	Spokojne
<b>Pojemność</b>	0,75 l
<b>Apelacja</b>	AOC Madiran

## Description

Chateau St Benazit to dwadzieścia trzy hektary winnicy, z czego pięć przeznaczonych jest do uprawy białych win Pacherenc du Vic-Bilh. Z czerwonych gron dominuje Tannat, będące chlubą Madiran. Osadzone na glebach gliniasto- wapiennych winorośle dają winu moc i złożoność, przy zachowaniu świeżości i owocności. Niniejszy trunek został stworzony z mieszanki Tannat z dodatkiem gron Cabernet Sauvignon i Cabernet Franc. Grona każdej odmiany są zbierane w okresie swej dojrzałości, a następnie macerowane przez 48 godzin i oddzielnie fermentowane. Następnie wino starzone jest w beczkach z dębu francuskiego, gdzie jedynie 30% stanowią beczki nowe. Proces stabilizowania i dojrzewania wina trwa ok. 11 miesięcy. Już od pierwszej chwili trunek zachwyca nas głęboką barwą w odcieniu atramentowego granatu z karmazynową poświatą. W nosie potężne, wspaniała mieszanka wiśni i jeżyn wzbogacona aromatem palonej kawy i ziaren kakaowca. W smaku bogate i krągłe, z nutami dojrzałych owoców, a przy tym świeże, bez odrobiny nawet konfitur w tle. Wyborne do piersi z kaczki w sosie malinowym, pasztetów, foie gras, a także wędlin i zimnych przekąsek. Podawać w temperaturze ok. 16°C.