



Domaine Manaude Rouge

Plaimont

Product index: FS017

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

Description

Manaude Estate to dwadzieścia hektarów winnicy, na których to dominują grona 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 Cabernet Sauvignon. Starzony jest on w beczkach z dębu francuskiego, gdzie jedynie 30% beczek jest nowych. Proces stabilizowania i dojrzewania win w beczkach trwa do 11 miesięcy. Już od pierwszych chwil aromat uwodzi niuansami ciemnej owocowości, z dominacją jagód i czarnej porzeczki. Owoce te są podstawą zapachu, jak i smaku tego zacnego trunku. Po chwili dochodzą doń nuty mineralne i pikantne, sprawiając, że jeszcze przed degustacją wiemy, że mamy do czynienia z wyjątkowym i stylowym winem. W ustach treściwe i pełne, z szorstkawym garbikiem. Odkryjemy tu akcenty świerkowego igliwia, prażonych kasztanów i suszonego mięsa. Finisz soczysty i intensywny, jednakże nie polerowany. Doskonale do pikantnych mięs: kaczki ze śliwką, duszonej wołowiny, jagnięciny nadziewanej żurawiną, przepiórki z trufkami oraz kozich serów. Podawać w temperaturze ok. 16°C.