



Chateau St Benazit Rouge

Plaimont

Numer produktu: FS018

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

Opis

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 z odmian 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.