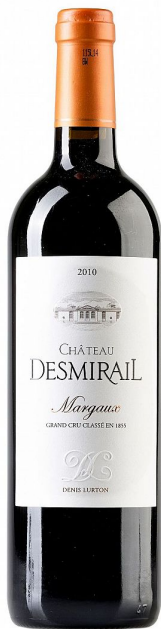


# Chateau Desmirail 2014 Margaux 3éme Grand Cru Classé en 1855 0.75 l

» » Bordeaux Médoc



EAN	000000002000
Kód produktu	F0108902

1

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

# Chateau Desmirail 2014 Margaux 3éme Grand Cru Classé en 1855 0.75 l

» » Bordeaux Médoc

## Popis

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 60% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot a 1% Cabernet Franc vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Bordeaux Médoc - Margaux - suché. Již v roce 1855 při oficiální klasifikaci v Bordeaux byla kvalita místních vín potvrzena označením 3éme Grand Cru Classé. Od roku 1980 je toto chateau vlastněno rodinou Lurtonových, kteří strávili dvacet let reorganizací původních vinic. Zároveň koupili budovy v městečku Cantenac a přeměnili je na výkonné sklepení s nerezovými tanky. První jejich sklizeň byla uskutečněna roku 1981 a od roku 1992 je chateau řízeno Denisem Lurtonem, který jej převzal po svém otci Lucienovi. V současné době obhospodařuje toto chateau 30 hektarů vinic, osázených převážně Cabernetem Sauvignon. Zdatně jej doplňuje také Merlot a pouze v malém množství Cabernet Franc. Keře révy zde rostou na hluboké štěrkovité půdě čtvrti horního původu a jejich průměrné stáří činí 25 let. Po ručním sběru hroznů probíhá fermentace přebraných hroznů odděleně dle jednotlivých odrůd a pozic. Délka macerace a přečerpávání závisí na charakteru vína v jednotlivých tancích. Scelování probíhá na začátku zimy, poté víno zraje v dubových sudech (z jedné třetiny nových) po dobu 12-18 měsíců. Každoročně je takto vyrobeno zhruba 90 000 lahví tohoto vína. Tato vína jsou vyhlášená svou aromatickou elegancí a uhlazeností. Zároveň je toto víno skvěle vyvážené s dobrou strukturou a bohatostí. Jeho celková jemnost a uhlazenost vytváří skvělý závěrečný dojem z tohoto vína. Skvělý doplněk k jehněčímu masu, pečené kachně na višních, či rybám připravených na červeném víně. Velmi dobré kombinovat také s měkkými sýry jako je Reblochon či Saint-Nectaire. Země Francie Konzumace po 4. roce Archivace: 6-15 let Alergeny: Stejně jako všechna vína, může i toto víno obsahovat Oxid siřičitý (SO2), siřičitany a stopy vajec.

## LMIV & Doplnkové parametry

Alergeny upozornění

Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.