Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

CHÂTEAU CARTEAU, CÔTES DAUGAY

Producent :	Famille Bertrand
Werelddeel:	Europa
Land:	Frankrijk
Appellatie:	Saint- Emilion Grand Cru
Type wijn:	Rode wijn
Alcoholgehalte:	13%
Inhoud:	75cl
Druivenras(sen):	Merlot, cabernet franc , cabernet sauvignon

Beschrijving:

St-Emilion ligt op de rechteroever van de Gironde in Bordeaux. De wijnen worden er hoofdzakelijk gedomineerd door de merlot-druif wat resulteert in eerder zachte wijnen. De Famillie Bertrand heeft 3 domeinen in eigendom in Bordeaux : Franc-Pipeau, Vieux Lescours en Carteau. Deze Carteau is gelegen op de flanken van de heuvel van St-Emilion en de wijngaarden zijn zuid gericht. Het is een blend van 70% merlot, 25% cabernet franc en 5% cabernet sauvignon die manueel geplukt worden. De rijping gebeurt in eiken vaten waarvan 50% nieuw en 50% 1 jarige gedurende 15 maanden. Donkerrood gekleurd met aroma's van kersen, kruiden en een beetje zoethout. De mond is rijk met een presente tannine die zeker in zijn jeugd zich laat voelen. Meer info op www.vignobles-jbertrand.fr

Wijn & Gerecht:

Serveer deze klassieke wijn aan 18° bij een varkenshaasje met boschampignons, pluimwild of op leeftijd bij kaas.

Bewaartijd:

7-10 jaar

Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

CHÂTEAU CARTEAU, CÔTES DAUGAY

Producent :	Famille Bertrand
Werelddeel:	Europa
Land:	Frankrijk
Appellatie:	Saint- Emilion Grand Cru
Type wijn:	Rode wijn
Alcoholgehalte:	13%
Inhoud:	75cl
Druivenras(sen):	Merlot, cabernet franc , cabernet sauvignon

Beschrijving:

St-Emilion ligt op de rechteroever van de Gironde in Bordeaux. De wijnen worden er hoofdzakelijk gedomineerd door de merlot-druif wat resulteert in eerder zachte wijnen. De Famillie Bertrand heeft 3 domeinen in eigendom in Bordeaux : Franc-Pipeau, Vieux Lescours en Carteau. Deze Carteau is gelegen op de flanken van de heuvel van St-Emilion en de wijngaarden zijn zuid gericht. Het is een blend van 70% merlot, 25% cabernet franc en 5% cabernet sauvignon die manueel geplukt worden. De rijping gebeurt in eiken vaten waarvan 50% nieuw en 50% 1 jarige gedurende 15 maanden. Donkerrood gekleurd met aroma's van kersen, kruiden en een beetje zoethout. De mond is rijk met een presente tannine die zeker in zijn jeugd zich laat voelen. Meer info op www.vignobles-jbertrand.fr

Wijn & Gerecht:

Serveer deze klassieke wijn aan 18° bij een varkenshaasje met boschampignons, pluimwild of op leeftijd bij kaas.

Bewaartijd:

7-10 jaar