

CALVET GRANDE RESERVE MAGNUM

PRODUCENT: Les Grands Chais de France

KATEGORIA: czerwone, wytrawne, spokojne

Kraj: Francja

Region: BORDEAUX

Apelacja: AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR

Sposób zamknięcia: korek

Starzenie: 10-12 miesięcy w dębowych beczkach

Szczep: Merlot i Cabernet Sauvignon

Pojemność: 1,5 l

Zawartość alkoholu: 13%

Nr katalogowy: GQ.34

Temp. serwowania: 16 and 18°C

Nota degustacyjna:

W nosie dominują czerwone owoce i przyprawy. W smaku wiśnie, nuty tostów i wanilii, eleganckie, o gładkiej fakturze i bardzo długim zakończeniu.

Sugestie kulinarne:

Podawaj z wędlinami, pasztetami, kaczką, czerwonym mięsem, twardymi serami żółtymi.

Ciekawostki:

Bordeaux – bordoskie winnice leżą przy ujściu do Atlantyku dwóch rzek: Dordogne i Garonny, które łączą się w pobliżu miasta Bordeaux i jako Gironde (pol. Żyronda) lejkowatym estuarium wpływają do oceanu. Jest tu wszystko, czego winorośl potrzebuje – **łagodny ciepły klimat**, wiatry znad oceanu niosące tak potrzebne roślinom opady (choć w niektórych rocznikach jest ich tu za dużo), łagodnie nachylone do słońca zbocza, wreszcie rzeki, stabilizujące zarówno temperatury, jak i wilgotność powietrza.