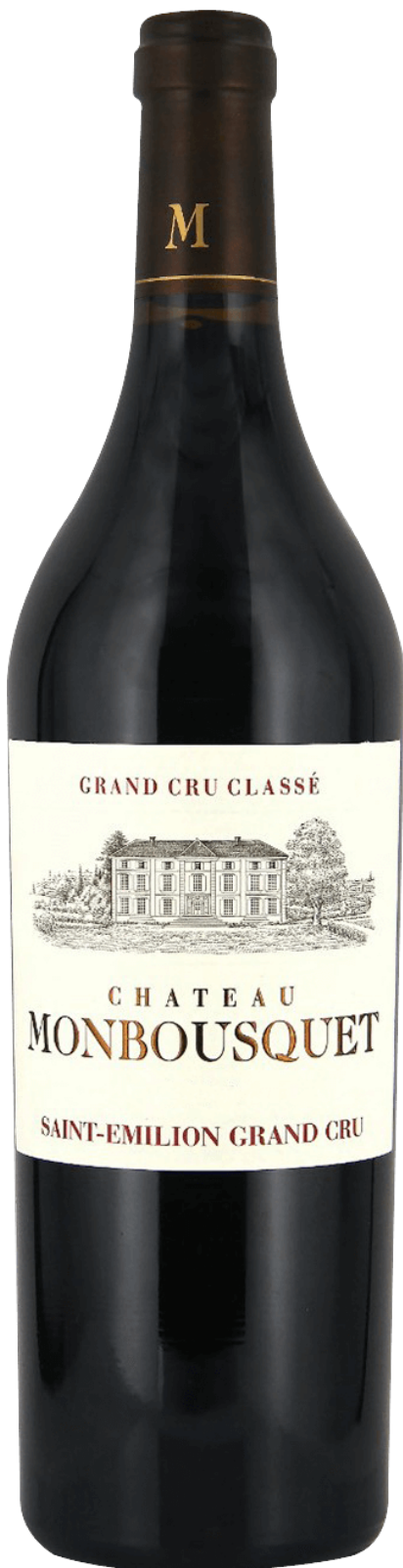


Chateau Monbousquet – 2018

Chateau Monbousquet



Både høst og streng selektering foregår med håndkraft, når druerne fra Monbousquets 33 ha marker forvandles til vin. Ca. 60 pct. merlot, 30 pct. cabernet franc og resten cabernet sauvignon vinificeres i temperaturregulerede ståltanke og efterfølgende i egefade. Vinen lagres i 18-24 måneder i barriques, hvoraf 60-70 pct. er nye, inden det endelige blend foretages og vinen aftappes på flaske.

Resultatet er en fyldig, dyb og afrundet rødvin med noter af sorte kirsebær, solbær, lakrids, lavendel og nellike, der munder ud i en lang eftersmag med en svagt muldet undertone.

Land	Frankrig	Wine Spectator
Område	Bordeaux	94-97 point
Alkoholprocent	13%	James Suckling
Indhold	75	94-95 point
Vintype	Rødvin	Robert Parker Wine Advocate
Druer	Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon	93-95 point
		93-94 point