

Technische Fiche

CHÂTEAU CARONNE STE GEMME

SPECIFICATIES

Kleur: Intens donkerrood.
Neus: Zwart fruit met kruidige accenten.
Mond: Ruim & gestructureerd, zijdezachte afdronk met een vleugje zoethout & rook. Een zeer goede wijn met karakter dat lang bewaard kan worden.

SOMMELIER TIPS

De eerste wijnproductie dateert reeds uit 1648. Château Caronne Ste Gemme is gelegen op de grens van Saint-Julien & strekt zich uit over een oppervlakte van 38 hectare. Momenteel is het domein in handen van de familie Nony-Borie, dit sinds het jaar 1900.

Vinificatie methode: Gebruik van roestvrij stalen tanks met cement epoxy en temperatuur geregeld. Fermentatie op 28°C & maceratie van 15 dagen tot 3 weken. Rijping op Franse eiken vaten gedurende 12 maanden.

DRUIF

60 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot & 5 % Petit Verdot

HERKOMST

Frankrijk

WIJNSTREEK

Haut-Médoc

CLASSIFICATIE

Cru Bourgeois Supérieur

ALCOHOL PERCENTAGE

13,5 %

