



# 2016 Château La Tour Carnet 4. Cru Haut-Médoc

Anmelderrost Cru Classé fra Haut-Médoc - appellationen kendt for vine af enorm kvalitet med favorable priser. Château La Tour Carnet er ejet af ikonet Bernard Magrez.

## Anbefalet til

Okse, Kalv, Vildt (fugle), Vildt, Simreretter, Lam



Rødvin



Merlot



Bordeaux



2016

Château La Tour Carnet 4. Cru Classé er et historisk slot, og en af de ældste bygninger i hele Bordeaux, med rødder tilbage til 1200-tallet hvor det hed Château de St. Laurent, og blev oprindeligt brugt som et fort, hvorfor man helt uhørt finder en oprindelig hængebro tilknyttet. I dag ejes slottet af den berømte skikkelse, Bernard Magrez, som er blevet et sandt ikon i Bordeaux, og ejer flere prominente slotte som Château Pape Clément og Château Fombrauge. Han købte slottet i 1999 fra familien Pelegrin, og har brugt de efterfølgende to årtier på at løfte kvaliteten gevaldigt og opkøbe vinmarker. Hvad der var 44 oprindelige hektar i 1999 voksede til svimlende 190 hektar fremme i 2018, og i dag er Château La Tour Carnet en af de største ejendomme i hele Bordeaux og den absolut største ejendom af alle Cru Classé-slottene. Vinstokke er i gennemsnit omkring 35 år gamle og leverer altid høj kvalitet, og vinen besidder altid glimrende struktur til et flot prispunkt, særligt når man ser på de internationale ratings.

## Informationer

|                   |                                                                          |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Varenummer        | 26291316                                                                 |
| Flaskestørrelse   | Helflaske                                                                |
| Leveres i         | Trækasse (OWC) med 12 stk.                                               |
| Region            | Bordeaux                                                                 |
| Druesammensætning | 60% Merlot, 31% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc og 4% Petit Verdot |
| Lagring           | 18 måneder, 70% af vinen på nye egefade                                  |