



2016 Chapelle de Labrie Saint-Émilion Grand Cru

Chapelle de Labrie er lavet på druer fra de unge vinstokke fra Château Croix de Labries vinmarker, særligt fra parcellen ved Saint-Sulpice. Vinen er lavet på 90% Merlot og 10% Cabernet Sauvignon.

Anbefalet til

Okse, Vildt (fugle), Vildt, Simreretter, Ost (faste), Ost (blåskimmel), Lam



Rødvin



Merlot



Bordeaux



2016

Chateau Croix De Labrie

Chapelle de Labrie er lavet på druer fra hovedsageligt unge vinstokke fra alle Château Croix de Labries vinmarker, men særligt fra parcellen ved Saint-Sulpice. Vinen lagres 14-16 måneder på franske egetræsfade inden den sættes til salg, og består af 90% Merlot og 10% Cabernet Sauvignon. Merlot giver fylde, elegance og den silkebløde smag, men Cabernet Sauvignon tilfører frugt, struktur og friskhed.

Informationer

Varenummer	38041316
Flaskestørrelse	Helflaske
Leveres i	Trækasse (OWC) med 6 stk.
Producent	Chateau Croix De Labrie
Region	Bordeaux
Druesammensætning	90% Merlot og 10% Cabernet Sauvignon
Lagring	14-16 mdr.