

# Château du Lort Bx Rouge Med. d'Or

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Wijnhuis</b>           | Castel Frères                            |
| <b>Merk</b>               | Châteaux & Domaines Castel               |
| <b>Land</b>               | Frankrijk                                |
| <b>Regio</b>              | Bordeaux                                 |
| <b>Subregio</b>           | Bordeaux Supérieur                       |
| <b>Wijntype</b>           | Wijn                                     |
| <b>Kleur</b>              | Rood                                     |
| <b>Alcohol %</b>          | 14                                       |
| <b>Serveertemperatuur</b> | 16-18 graden                             |
| <b>Afsluiting</b>         | Kurk                                     |
| <b>Keurmerken</b>         | Terra Vitis                              |
| <b>Druivenras</b>         | Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot |



**Korte Omschrijving** Château du Lort Bx Rouge Med. d'Or is een volle Bordeaux met aroma's van rijp rood fruit en subtiele eikenhouten tonen. Perfect gebalanceerd, met gestructureerde tannines en een lange afdrank. Ideaal bij rood vlees en kaas."

**Vinificatie** -

**Omschrijving** "Château du Lort Bx Rouge Med. d'Or is een prachtige uitdrukking van de klassieke Bordeaux-stijl. Deze wijn heeft een diepe robijnrode kleur die getuigt van zijn jeugd en vitaliteit. In de neus onthult het complexe aroma's van rijp rood fruit zoals kersen en pruimen, gecombineerd met subtiele hints van leer en tabak, een teken van zijn rijping in eiken vaten. In de mond is de wijn vol en rijk, met een perfect evenwicht tussen de fruitige zoetheid en de levendige zuurgraad. De tannines zijn goed gestructureerd en geven de wijn een lange en elegante afdrank. Deze wijn is een perfecte begeleider van rood vlees, wild en kaas.

**Over De Producent** -

**Wijn En Spijs** Gegrilde entrecote met rozemarijn en knoflook, geserveerd met geroosterde aardappelen en een rijke jus. De robuuste smaken van de entrecote en de kruiden zullen prachtig samengaan met de volle, fruitige smaken en de gestructureerde tannines van de Château du Lort Bx Rouge Med. d'Or. De rijke jus zal de complexiteit van de wijn verder versterken, terwijl de geroosterde aardappelen een aangename textuur en aardse tonen toevoegen die de subtiele eikenhouten tonen in de wijn complimenteren.