

CALVET Reserve Merlot-Cabernet Sauvignon Bordeaux AOP



EAN 3159560510300 Kategorija Ramus vynas

 **Spalva**
Raudonasis

 **Gamintojas**
Calvet

 **Šalis**
Prancūzija

 **Regionas**
Bordeux

 **Skonis**
Sausas

 **Vynuogių rūšis**
Merlot, Cabernet Sauvignon

 **Brandinimas**
Vynas brandintas ąžuolo talpose

 **Tūris**
0.75

 **Stiprumas**
14.5%

 **Kiekis dėžutėje**
6

Gamybos ypatumai

„CALVET Réserve Merlot-Cabernet Sauvignon Bordeaux AOP“ gaminamas Bordo regione iš klasikinių šio krašto vynuogių – Merlot ir Cabernet Sauvignon. Vynui naudojamos vynuogės auginamos molio ir kalkakmenio dirvožemiuose, kurie yra būdingi daugeliui Bordo apeliacijų ir padeda vynmedžiams subalansuotai bręsti.

Molio dirvožemis gerai sulaiko drėgmę, todėl vynuogynai geriau atlaiko sausesnius periodus, o kalkakmenis prisideda prie vyno struktūros, gaivumo ir elegancijos. Toks terroir leidžia išgauti Bordo stiliui būdingą balansą tarp vaisiškumo, apvalumo ir tvirtesnės struktūros.

Šis vinas priklauso CALVET Réserve linijai, kuri atspindi gamintojo patirtį atrenkant geriausius Bordo regiono vynus ir kuriant nuoseklų, subalansuotą prancūziško vyno stilių.

Aromatas

Aromatas išraiškingas ir elegantiškas, jame atsiskleidžia raudonųjų ir juodųjų uogų natos – prinokusios vyšnios, juodieji serbentai ir slyvos. Jas papildo subtilios prieskonių, vanilės ir lengvos dūmiškos užuominos, suteikiančios aromatui daugiau gylio ir klasikinio Bordo charakterio.

Skonis

Skonis apvalus ir struktūriškas, pasižymintis švelniais, šilkiniais taninais. Burnoje atsiskleidžia raudonųjų ir juodųjų uogų natos, kurias papildo subtilios prieskonių bei lengvos dūmiškos užuominos. Poskonis harmoningas ir išliekantis, išlaikantis Bordo vynams būdingą balansą tarp vaisiškumo, gaivumo ir struktūros.

Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojame derinti su grilyje kepta raudona mėsa, antiena, jautienos troškiniiais bei brandintais kietaisiais sūriais.

Rekomenduojame patiekti 16–18 °C raudonojo vyno taurėje.