Filia de Grand Mayne Saint-Émilion Grand Cru

Bordeaux - Frankrijk

Dit is een op-en-top saint-émilion, met een verleidelijke, volle en zachte smaak. Het allerbeste deel van de oogst is gereserveerd voor de hoofdwijn, maar in goede oogstjaren is ook deze Filia de Grand Mayne van een zeer hoog niveau. Dit is voor een groot deel te danken aan adviseur Michel Rolland, de beroemde oenoloog uit Pomerol. Deze wijn is gemaakt van 80% merlot, 10% cabernet franc en 10% cabernet sauvignon en rijpt ongeveer veertien maanden in deels nieuwe eikenhouten fusten. Door de rijpheid van de oogst en de verfijnde manier van wijn maken, is deze fraaie saint-émilion nu al uitstekend op dronk.



Proefnotitie

Fraaie volrode bordeaux met een krachtig en complex aroma van rijpe bessen en bramen, cacao en eikenhout. De smaak zet vol en rond in en ontwikkelt fijne tannine in de afdronk.

Drinken bij

Heerlijk bij fijn rund- of lamsvlees of kruidige stoofgerechten.

Houdbaarheid

Op dronk na vier à vijf jaar, gemakkelijk tot twaalf jaar houdbaar.

Druivenrassen

80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Onderscheidingen

2011 Perswijn - maart/april 2016: 15/20 punten

Persoonlijke proefnotitie

WOUDENBERG Wijnhandel

Wijnhandel Woudenberg
Junusstraat 57
6701 AX Wageningen
0317-412301
www.woudenbergdranken.nl