

# INFO

Vinens Navn: Chateau Larruau

Producent: Chateau Larruau

Område/Land: Margaux/Bordeaux/Frankrig

Drue(r): Cabernet Sauvignon (ca. 50%). Merlot (ca. 50%)

Vinfremstilling: Fra i gennemsnit 17 år gamle vinstokke, der høstes manuelt, gæring ved kontrollerede temperaturer i 15-20 dage, lagring i 18 mdr. på barriques - 1/3 er nye, 1/3 ét år gamle og 1/3 to år gamle fade.

Jordbundsforhold: Grus og kalksten.

Ha. udbytte: 45hl pr. ha

Alkohol: 13%

Producentens web:

Yderligere information:

Ejeren af Chateau Larruau, Bernard Chateau, har tålmodigt opbygget vinmarkerne på Larruau lige siden sit første jordopkøb i 1971. Han flyttede ind i på slottet i 1980 og har efterfølgende nøje overvåget driften af ejendommen.

Chateau Larruau, som ligger ved byen Margaux, dækker et areal på 12 hektar. Markerne er beplantet med 55% Cabernet Sauvignon og 45% Merlot vinstokke, og jordbunden består hovedsageligt af grus og kalksten.

På chateauet har man gjort en stor indsats for at forbedre kvaliteten, og vinen fremstår i dag elegant og frugtig, med medium tæthed og moderate tanniner. Den er klart blandt "best buys" i Margaux. Det er ikke en massiv vin, men når man smager den, er man ikke et øjeblik i tvivl om, at man har Margaux i glasset.

