Château du Couvent Pomerol

Bordeaux - Frankrijk

De wijn van Château du Couvent komt van wijngaarden die liggen in de wereldberoemde Pomerol, behorend tot de Bordeaux. Deze wijnen staan bekend om hun zachtheid in combinatie met verfijning. De druivensoorten die zijn gebruikt voor deze wijn zijn voornamelijk merlot (70%), aangevuld met 30% cabernet franc en malbec. Na de gisting rijpt de rode wijn ongeveer achttien maanden in kleine eikenhouten fusten, waarvan jaarlijks een vierde deel wordt vernieuwd. Château du Couvent behoort toe aan het veel oudere Clos René, waarmee de wijnkelder wordt gedeeld.



Proefnotitie

Fraaie rode wijn met fijne, lichtgerijpte nuances in de geur en een zachte, elegante smaak. De afdronk is aromatisch, complex en verfijnd.

Drinken bij

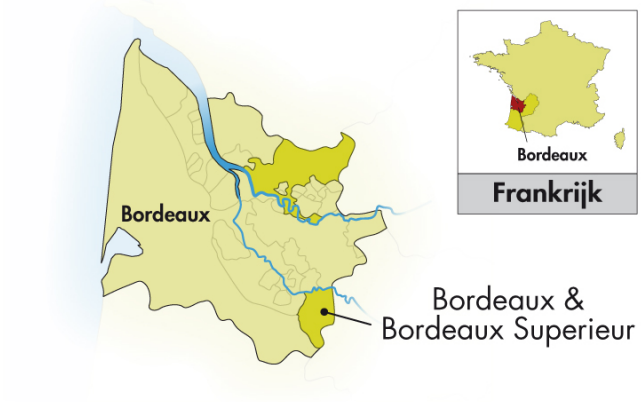
Goed te combineren met fijne vleesgerechten, zoals runderhaas of kalfsvlees, en zachte roomkazen.

Houdbaarheid

Vanaf driejaar na de oogst op dronk en goed houdbaar tot ongeveer zesjaar na de oogst.

Druivenrassen

70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Malbec



Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl