Ch Tourbadon, Saint-Emilion Grand Cru Bio



Gelegen op de prestigieuze hellingen van Saint-Émilion is Château Tourbadon een familiebedrijf dat zich inzet voor biologische landbouw. Deze Grand Cru onthult de finesse van Merlot en de structuur van Cabernet Franc in een elegante en authentieke cuvée. Een bewaarwijn met karakter, diep geworteld in Bordeaux.

Oorsprong: Wijngaarden op klei-kalkbodems, zuidelijk gericht. Gematigd oceanisch klimaat met continentale invloeden. Druiven: Merlot en Cabernet Franc.

Druiven: Merlot, Cabernet Franc

Vinificatie: Fermentatie bij 25°C, schilweking van 18 dagen. Rijping in Franse eiken barriques gedurende 12 maanden. Biologische certificering

Degustatie: Helder granaatrood. Neus van rode vruchten, bosgrond, vanille en blonde tabak. Evenwichtige smaak, fijne tannines, lange licht houtachtige afdronk.

Bewaarpotentieel: 5 - 10 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij tournedos Rossini, aardappelgratin met eekhoorntjesbrood of een kaasplank. Ook heerlijk bij klassieke Franse keuken.

- Provencaalse varkenssauté
- Varkensgebraad in mosterdsaus
- Lamskroon in een mosterdkorst
- Lamsstoofpot met amandelen
- Parelhoen met groene kool
- ...