

Fleur de Clinet



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Bordeaux
APELACJA	Pomerol AOC
SZCZEP	Cabernet Sauvignon, Merlot
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Bukiet jest czysty i ekspresyjny, z wyraźnymi aromatami wiśni Morello, malin i borówek. Owocowy charakter uzupełniają pieprzne akcenty oraz subtelna nuta grafitu. Całość jest elegancka i świeża, z harmonijnym połączeniem dojrzałego owocu, przypraw i mineralnych niuansów.

Smak:

W ustach Fleur de Clinet 2021 jest miękkie i aksamitne. Dominują dojrzałe śliwki, jeżyny oraz inne ciemne owoce, którym towarzyszy wyraźna, pieprzna przyprawowość. Delikatna ekstrakcja zapewnia harmonijną strukturę tanin, a całość kończy się trwałym, aromatycznym finiszem.

Potrawy:

Dziczyzna, zrazy wołowe

Więcej informacji:

Rocznik 2021 był długim i wymagającym sezonem. Po dynamicznym początku pochmurniejszy środek wegetacji ustąpił bardzo dobrej końcówce, która pozwoliła gronom spokojnie osiągnąć odpowiednią dojrzałość, z dobrym poziomem tanin i antocyjanów. Winifikacja obejmowała średnio 26 dni maceracji i delikatną ekstrakcję związków fenolowych, pozwalającą zachować finezję tanin. Wino dojrzewało 18 miesięcy w beczkach: 20% nowych i 80% drugiego napełnienia, co sprzyja harmonii owocu i dębu.

Chateau Clinet



Château Clinet to ceniona posiadłość z serca **Pomerol** na prawym brzegu Bordeaux, słynąca z eleganckich i potężnych win opartych głównie na **Merlocie**. Historia winnicy sięga XVIII wieku, a dziś Clinet uchodzi za jednego z najbardziej prestiżowych producentów apelacji. Dzięki żwirowo-gliniastym glebom i dojrzałym krzewom powstają wina o wyjątkowej głębi, koncentracji i aksamitnej strukturze. Aromaty czarnych owoców, śliwki, czekolady i przypraw łączą się z długim finiszem. Château Clinet regularnie zdobywa wysokie oceny krytyków i cieszy się światową renomą.