

# Château Magnol Haut Médoc 150 cl

Frankrike / Bordeaux / Haut Médoc

Barton & Guestier er en ikonisk fransk vinprodusent med nesten 300 års historie i Bordeaux. De er kjent for å bringe autentisk Bordeaux terroir til sine viner og har tilgang til flere av appellasjonene i området.

Barton & Guestier samarbeider med omtrent 200 bærekraftige vinbønder over hele Frankrike, og de kombinerer eldgammel erfaring i vinproduksjon i Bordeaux med moderne teknologi fra ulike partnere. De har strenge retningslinjer for bærekraftig jordbruk for å kontrollere og spore opprinnelsen til hver vin

Det var i 1725 at irske Thomas Barton slo seg ned i Bordeaux for å starte selskapet sitt. Hans barnebarn Hugh slo seg sammen med franskmannen Daniel Guestier og i 1802 ble deres partnerskap offisielt. Fra Chartrons-området i sentrum av Bordeaux ble tønner og flasker lastet om bord på skip som seilte via Garonne-elven til en rekke land, først Irland, England, Holland og USA. I dag kan du finne vinene til Barton & Guestier i over 130 land.

Château Magnol er hjertet av Barton & Guestier.

Slottet fra 1700-tallet, som er vert for selskapets hovedkvarter, er også en vinskole og gjestehus.

Fremfor alt er Château Magnol en fantastisk vingård på 30 hektar i Haut-Médoc. klassifisert Cru Bourgeois og sertifisert HVE (High Environmental Value).



Høyoppløselig bilde



<b>Type</b>	Rødvin
<b>Klassifikasjon</b>	AOC
<b>Produsent</b>	Barton & Guestier
<b>Årgang</b>	2019
<b>Druetyper</b>	44% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot, 12% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
<b>Vinifikasjon</b>	Temperaturkontrollert gjæring, etterfulgt av malolaktisk gjæring.
<b>Lagring</b>	12 måneders lagring på 350 liter franske eikefat.
<b>Analyse</b>	Alkohol: 13,0 %    Sukker: 1 g/l    Syre: 2,93 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Konsumklar men kan lagres i noen år
<b>Karakteristikk</b>	Dyp rubinrød farge med lilla kant. Kraftig aromatisk uttrykk med aromaer av modne mørke bær, krydder, kardemomme og vanilje. Fylldig og velbalansert, livlig syre og fløyelsmyke tanniner.
<b>Serveringstemperatur</b>	16-18° C
<b>Passer til</b>	Perfekt til rødt kjøtt, lam, andebryst og ost
<b>Webseite</b>	www.barton-guestier.com

<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
1,5 L	15914605	6318844	kr. 690,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
6	Bestillingsutvalg		

86 poeng **apéritif**

  
Decanter Platinum - 97 poeng

86 poeng **Dagens Næringsliv**

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:  
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

**SOLERA**  
BEVERAGE GROUP  
*Drink for every moment*