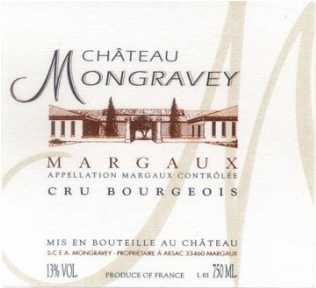
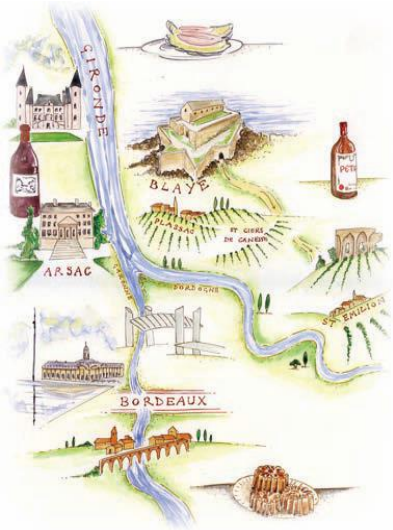
Château Mongravey

8 Avenue Jean-Luc Vonderheyden, Arsac 33460, Margaux





Bordeaux är en av vinvärldens mest klassiska distrikt. Kombinationen av maritimt klimat och grusjordar ger Cabernet Sauvignon optimala växtförhållanden på den västra sidan av Girondeviken. Här finner man den berömda kommunen Margaux, den största på Médoc-halvön. Vi har haft glädjen att sedan 2003 få arbeta med Château Mongravey i Arsac, Margaux. Jordmånen i Margaux innehåller en stor andel grus vilket dränerar marken från överflödigt vatten och som tvingar druvorna att leta sig långt ner i jorden för att hitta näring och vatten. Château Mongraveys ägare, Régis Bernaleau och hans son Jérôme, gör magnifika viner som ger uttryck för den klassiska, eleganta, silkeslena stilen som Margaux är känt för.

Årets vinerbjudande från Château Mongravey

(Avser låda om 12 flaskor och upphämtning på gården)

Margaux Cuvée 3D 2014 – 2950 kronor

Årgång 2014 består av 65 % Cabernet Sauvignon och 33 % Merlot som sedan har kryddats med 2 % Cabernet Franc. Vintidningen Decanter listade detta vin som ”enastående” och gav vinet 95 poäng i en stor provning av över 200 olika *Cru Bourgeois*-viner från just denna årgång. Denna årgång är mörkt blåröd i färgen med en primär elegant och parfymerad doft. Smaken är frisk med tydliga toner av svarta vinbär och björnbär, cederträ och mörka plommon med välintegrerade fataromer. Vinet kan avnjutas redan idag, gärna till nötkött eller lamm, men kommer att utvecklas ytterligare de närmaste 8 till 10 åren.

På vår senaste resa till Bordeaux hösten 2017 provade vi denna årgång på plats hos Mongravey, och vi kan varmt rekommendera att ha ett par lådor av denna årgång i källaren!

Château de Braude Haute-Médoc 2015 – 1860 kronor

Vi tycker att det är roligt att familjen Bernaleau även kan erbjuda detta vin som är gjort på *Château de Braude*, Bernaleaus familjehem. Detta vin upplevs ofta som mer direkt och fruktdrivet och den redan uppskrivna årgången 2015 har bidragit med en extra dimension i form av finslipade tanniner, vilket borgar för en god lagringspotential i källaren. Vinet består av 65 % Cabernet Sauvignon och 35 % Merlot från stockar som är minst 25 år gamla. Vinet lagras på fat i 14 månader innan buteljering. Doften är aromatisk och fylld av mörka bär och härliga fatkryddor. Smaken är silkig med drag av saftiga björnbär och plommon. Vinet är fullt drickbart idag, men har samma utvecklingspotential som Margaux Cuvée 3D. Servera gärna vinet till en lammstek med rosmarin och vitlök.