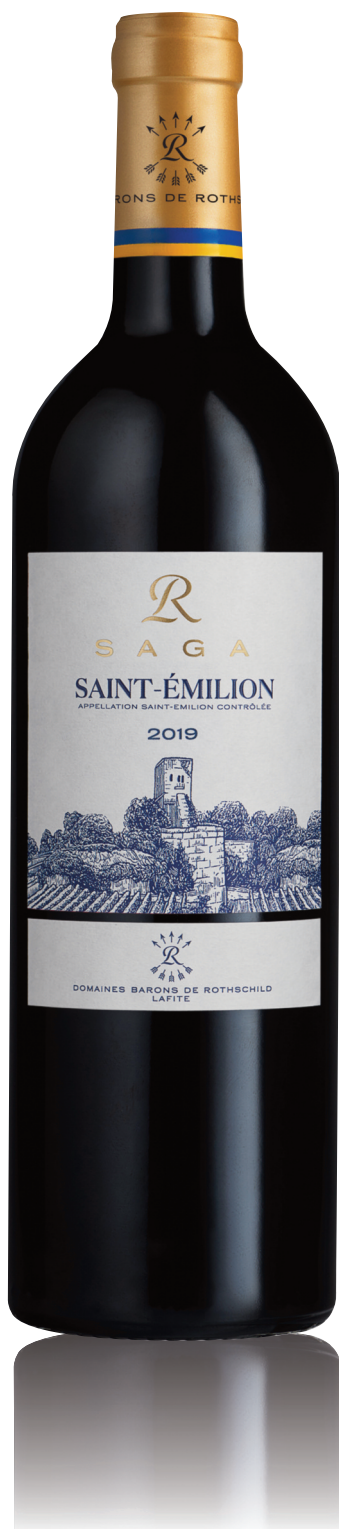


SAGA R

SAINT-ÉMILION 2019



Information om vinmarken

Saint-Émilion ligger på højrebreden af Dordogne-floden, 40 km øst for Bordeaux. Det er en unik appellation i Bordeaux, hvor en overflod af mindre vinmarker laver en mosaik i landskabet.

Information om årgangen

Vækstsæsonen i 2019 begyndte med en mild vinter, som modererede sig til et lunt forår. Det velvillige vejr fortsatte, indtil april bragte en markant kuldefront, og ligesom naboen Pomerol hang der trusler om frost i luften. I et forsøg på at afværge de iskolde forhold, valgte mange producenter at tænde stearinlys, hvilket for det meste lykkedes. Men et frostvejr gjorde dog sin ankomst i begyndelsen af maj, hvilket forårsagede nogle skader på vinstokkene. Vejrforholdene blev heldigvis bedre, og en varm, tør sommer begyndte at vise sig, selvom nætterne forblev kølige. Dette bevarede den essentielle syre og aroma i druerne. En varm juli måned bød på to betydelige regnbyger, som hjalp med at bryde varmen og samtidig rehydrere vinstokkene. September markerede starten på et gyldent efterår, først brudt mod slutningen af måneden af kraftige, men relativt velkomne, regnbyger. Høsten løb fra midten af september til begyndelsen af oktober med Merlot først i køen for at blive plukket. Samlet set var 2019-årgangen for Saint-Émilion fremragende, og selvom mange af vinene vil drikke godt nu, kan belønningen fra et stykke tid i kælderens vise sig at være sublim.

Vinificering

Vinen laves på den traditionelle Bordeaux metode: druerne afstilles og knuses, før de bliver lagt i gæringstanke. Gæringen finder sted ved 30 grader og efterfølges af 3 ugers maceration med hyppig pump over for at sikre en nænsom udvinding af farve og tannin. Efter malolaktisk gæring lagres halvdelen af vinen på franske egetræsfade i 8 til 10 måneder.

Smagsnoter

Rubindrø farve. Aromatisk duft, som domineres af frugtige noter af røde frugter (brombær og jordbær), som udvikler sig til et hint af eg. Blød og rund med en velintegreret tannin. Frisk og frugtig eftersmag.

OPRINDELSE:

Saint-Émilion, Bordeaux, Frankrig

UDBYTTE: 40 hL/ha,

DRUESORTER:

Merlot 90%, Cabernet Franc 10%

TERROIR:

Man har i mange år gravet kalksten ud af bakkerne i Saint-Émilion, hvilket har givet en kalkholdig jordbund, som regnes for en af de bedste i verden til at dyrke Merlot i. Således produceres her fyldige og komplekse vine, som er en sand fryd at nyde.

ALKOHOL: 14%

PH: 3,60

TOTALSYRE: 3,55 g/l

