

SAGA R

MÉDOC 2019



Information om vinmarken

Den lange Médoc halvø strækker sig mellem Gironde flodmundingen og Atlanterhavet. Det er denne særlige placering, der giver en langsom modning af Cabernet Sauvignon druerne, som giver vinen sin ekstraordinære smag.

Information om årgangen

2019 var et kontrastfyldt år, som blev karakteriseret af store variationer. Et køligt forår, voldsom varme i sommeren og tørt vejr igennem det meste af året forhindrede sygdomme i mark-erne. Der kom dog koldt og regnfuldt vejr i juni, som besværliggjorde blomstringen og gav både coulure og millerandage. Disse omstændigheder gav et lavere høstudbytte end sædvanligt, men med høj kvalitet i de overlevende druer.

Vinificering

Vinen laves på den traditionelle Bordeaux metode: druerne afstilles og knuses, før de bliver lagt i gæringstanke. Total macerationstid er mellem 2 og 3 uger med nænsom pump over for at hjælpe ekstraktionen af tannin og farve. Målet er at opnå en behagelig Médoc, som er nem at nyde og kan drikkes ung.

Smagsnoter

Intens rubinrød farve. Duften er fin og diskret med aromaer af røde frugter, kirsebær, tobak og cigarkasse. Smagen er velafbalanceret med en pæn struktur og blød, rund tannin. Efter smagen er lang og aromatisk med en note af lakrids.

R
S A G A

DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD
LAFITE

OPRINDELSE:

Médoc, Bordeaux,
Frankrig

TERROIR:

Médoc nyder godt af at have et unikt terroir. Fremragende alluviale jordforhold, som er rige på mineraler, samt veleksponerede bakker, giver mulighed for at lave fremragende vine på Cabernet Sauvignon.

DRUESORTER:

Cabernet Sauvignon 50%,
Merlot 50%

ALKOHOL: 13,5%

PH: 3,57

TOTALSYRE: 3,40 g/l

