

Donjon de Lamarque

Château de Lamarque sijaitsee Lamarquen kylässä, Margaux'n ja Saint-Julienin välissä. Tämä keskiaikainen linna on täynnä yli tuhannen vuoden historiaa ja on ollut saman suvun omistuksessa jo vuodesta 1050, jolloin Amadieu de Lamarque hallitsi sitä.

Viinitila kuuluu Haut-Médoc -nimitykseen ja on ollut Bordeaux'n Union des Grands Crus -järjestön jäsen vuodesta 1983. Tässä arvostetussa seurassa Château de Lamarque voidaan nähdä rinnastettavana kuuluisille vuoden 1855 luokituksen Grands Crus Classé -tiloille.

Jokaisesta käymistankista valutetaan osa viinimehusta, jotta saadaan aikaan intensiivisempi hedelmäisyys ja parempi aromien konsentraatio.

Jokainen rypälelajike fermentoidaan erikseen 21 päivän ajan tarkasti hallituissa lämpötiloissa (26–28 °C), jotta niiden ominaispiirteet säilyvät mahdollisimman hyvin.

Valmistusprosessin aikana käytetään huolellisesti säädelyjä pumppauksia ja delestage-menetelmää, jotta viini saa optimaalisen rakenteen ilman tarpeetonta käsittelyä.



Tuotetiedot

Maa: Ranska

Tuontantoalue: Haut Médoc

Tuottaja: Donjon de Lamarque

Rypäle/rypäleet: 60% Merlot, 40% Cabernet sauvignon

Vuosikerta: 2016

Sokeri: 0,6 g/l

Happo: 3,40 g/l

Alkoholi: 14,0%

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Syvä tumman punainen

Tuoksu: Kirsikkaa, tummia marjoja

Maku: Hedelmäinen ja täyteläinen viini, jossa on vaniljaisia ja metsäisiä sävyjä

Ruokasuositukset: Grilliruoka, Riista, Poro