

Ch. Haut Grelot Bordeaux

(Premières Côtes de Blaye)

Sötma



Fyllighet



Fruktsyra



Ch. Haut Grelot blanc(Vit)



Årgång

2007

Druva

Sauvignon Blanc 80% Muscadelle 10% Sémillon 10%

Vinet

Vinifikationen utfördes i temperaturreglerade rostfria tankar vid låg temperatur.

Jorden

Vingården som har varit i familjens ägo sedan 3 generationer är belägen i Premières Côtes de Blaye, ett av de äldsta vinområdena i Bordeaux. Jorden där vinet har vuxit består av grus med kalkinblandning som är så lämplig för just dessa druvor.

Karaktär

Ett torrt fruktigt friskt och fylligt vin med en tydlig karaktär av "Sauvignon Blanc" fläderblom och svarta vinbärsblad. Sémillon och Muscadelle bidrar med smaken av tropiska frukter och persika.

Mat

Fisk, skaldjur

Ch. Haut Grelot Bordeaux

(Premières Côtes de Blaye)

Sötma



Fyllighet



Fruktsyra



Det är numera Joël Bonneau som driver företaget och har stått för den omfattande moderniseringen som har pågått sedan 1981.

I Bordeaux sker en intensiv utveckling av vintillverkningen, särskilt i Blaye trots att man där har odlat vin flera hundra år före det att vikingarna härjade i Frankrike.

Ch. Haut Grelot blanc barrique(Vit)



Årgång

2007

Druva

Sauvignon Blanc 100%

Vinet

Vinifikationen utfördes i temperaturreglerade rostfria tankar vid låg temperatur. Vinet lagrades på sin fällning av jäst i nya ekfat under 6 månader. Varje vecka blandades vinet och jästfällningen för att ge extra komplexitet i vinet

Jorden

Vingården som har varit i familjens ägo sedan 3 generationer är belägen i Premières Côtes de Blaye, ett av de äldsta vinområdena i Bordeaux. Jorden där vinet har vuxit består av grus med kalkinblandning som är så lämplig för just dessa druvor.

Karaktär

Ett torrt och mycket fruktigt och fylligt vin med toner av vanilj, kaffe och exotiska frukter. Vinet har tydlig ekkaraktär.

Mat

Detta vin är mycket allsidigt och passar mycket bra till stekt eller ugnsbakad fisk. Friskheten i vinet gör att det också går bra ihop med räkor och skaldjur. Vinet är så pass komplext och kraftigt att det även passar till ljust kött och fågel.

Ch. Haut Grelot Bordeaux Clairet

(Premières Côtes de Blaye)

Sötma



Fyllighet



Fruktsyra



Ch. Haut Grelot Clairet (Rosé)



Årgång

2006

Druvor

Cabernet Sauvignon 100%

Vinet

För att få den vackra färgen jästes vinet någon dag före vinet pressades och skalen avskiljdes.

Jorden

Vingården som har varit i familjens ägo sedan 3 generationer är belägen i Premières Côtes de Blaye, ett av de äldsta vinområdena i Bordeaux.

Karaktär

Färgen är vackert röd och aromen är fruktig och frisk med balanserade toner av vinbär.

Mat

Fågel, fisk, charkuterier, buffémat, sällskapsdryck.

Ch. Haut Grelot

Cuvée Methez

(Premières Côtes de Blaye)

Cuvée Methez (Röd)



Fyllighet



Strävhet



Fruktsyra



Årgång

2006

Druva

Merlot 100%

Det är mycket ovanligt med endruveviner i Bordeaux men vinstockarna i detta vinet kommer från en del av vingården med synnerligen lämpliga förhållanden för Merlot.

Vinet

Före vinet tappades på flaskor lagrades det på delvis nya franska ekfat under 12 månader.

Jorden

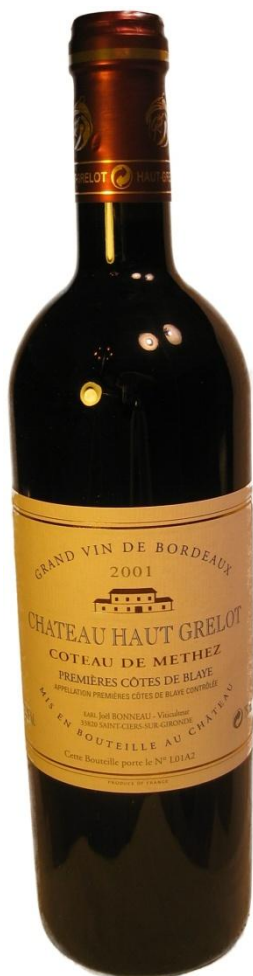
Vingården som har varit i familjens ägo sedan 3 generationer är belägen i Premières Côtes de Blaye, ett av de äldsta vinområdena i Bordeaux. Jordens sammansättning är omväxlande lera och grus med kalkinblandning.

Karaktär

Färgen är vackert mörkröd och tät. Aromen är fruktig, balanserad med toner av röda bär, cederträ och vanilj.

Mat

Fläskkött, lamm, nötkött, fågel, (de flesta kötträtter)



Ch. Haut Grelot

Traditionnel

(Premières Côtes de Blaye)

Traditionnel(Röd)



Fyllighet



Strävhet



Fruktsyra



Årgång

2005

Druva

Merlot 70% Cabernet Sauvignon 30%

Vinet

Före vinet tappades på flaskor lagrades det på ekfat under 12 månader.

Jorden

Vingården som har varit i familjens ägo sedan 3 generationer är belägen i Premières Côtes de Blaye, ett av de äldsta vinområdena i Bordeaux.



Karaktär

Färgen är vackert röd och aromen är fruktig, balanserad med toner av röda bär, cederträ och en aning vanilj. Trots att vinet enbart består av 30% Cabernet sauvignon har vinet en tydlig karaktär av druvan.

Mat

Fläskkött, lamm, nötkött, fågel,