

# INFO

Vinens Navn: Chateau Carlmagnus

Producent: Chateau Carlmagnus

Område/Land: Fronsac/Bordeaux/Frankrig

Drue(r): Afhængig af årgang op til 100% Merlot, men ellers med en mindre andel, typisk 10%, Cabernet Sauvignon.

Vinfremstilling: Fra i gennemsnit knap 40 år gamle vinstokke, der høstes manuelt, maceration og gæring ved kontrollerede temperaturer på fade, lagring på barriques, typisk fra 30-60 % ny eg i 12-18 mdr.

Jordbundsforhold: Primært ler og kalksten.

Ha. udbytte:

Alkohol: Typisk 13-15%

Producentens web:

Yderligere information:

Carlmagnus er næsten det ultimative kult-domæne: Minimal produktion fra bare 2,25 ha. af de bedst placerede skråninger i Fronsac, men hvilke skråninger! Vinene er ofte udsolgte allerede i forsalg, er man interesseret i ældre årgange kan det ofte være meget vanskeligt, med mindre man kender nogen som kender Arnauld Roux! 12.000 flasker årligt rækker ikke langt

Ejeren og vinmageren Arnauld Roux er en egenrådig person med stærke meninger, går klart sine egne veje i bestræbelserne på at skabe den bedste vin. Stilen er moderne med ekstrakt, charme og kulsort farve, smagen koncentreret og meget fyldig med fed frugt og tannin der er flot integreret sammen med træet (op til 18 måneder i barriques).

Med alderen får vinene et mindre maskulint udtryk, mere kompleksitet og ynde. Prøv den evt. i en blindsmagning med Grand Cru Classé vine og bliv positiv overrasket. En vin du bør købe! - Hvis du er en sand Bordeaux freak.

