



Ch. Coufran 10, Château Coufran

Land: Frankrike

Nettopris: 197,6

Distrikt: Bordeaux

Bruttopris: 201,2

U Distrikt: Haut-Médoc

Volum: 75,0

Årgang: 2009

Volum (%): 13,5

Fylde:  **Friskhet:**  **Garvestoff:** 

Passer til:



Storfe



Lam og sau



Ost

Farge: Dyp rød.

Lukt: Sval aroma preget av mørke bær, litt sviske og urter over fint integret sedertre, hint av lær.

Smak: Litt utviklet, fint preg av mørke bær, tørket frukt, sedertre og lær, fast ettersmak med god lengde.

Råstoff: Merlot 85%, Cabernet Sauvignon 15%

Varenr: 109911

EPDnr: 590901

Karakteristikk: Vinen har en rød farge med god fylde og fruktighet. Elegant preg med hint av solbær og vanilje. Godt balansert med fine tanniner. En relativt kraftig vin med en lang og frisk ettersmak. Den blir ofte omtalt som "The Pomerol of Haut-Médoc" p.g.a. den høye Merlot-blanding i vinen. En god del utviklet, men kan fortsatt lagres. Vinen er lagret i 18 måneder på eik.

Produsent: Ch. Coufran

Serveringstemperatur: 16-18 grader.

Lagringsgrad: Drikkeklar nå, men kan også lagres

Emballasjetype: Glass

Produksjonsmetode: Tradisjonell. Ca. 18 md fatlagring.

Passer til: Glimrende til alle typer rødt kjøtt, gjerne med fyldige sauser og ost.

Importør: Ekjord AS