NOORDMAN wijnimport sinds 1934

CLOS DE MAY - BORDEAUX - FRANKRIJK

CLOS DE MAY - HAUT-MÉDOC - CRU BOURGEOIS

DRUIF & WIJN

MERLOT

Een prachtige Cru Bourgeois uit de Haut Medocmet aroma's van bosbessen, rood fruit en specerijen. De rijping op gebruikt hout zorgt voor subtiele houtinvloed en structuur met een fijne tannine-balans.

VINIFICATIE

Na de handmatige oogst worden, alvorens het volledige ontstelen, handmatig de beste druiven geselecteerd. De most fermenteert in thermisch gereguleerde roestvrijstalen tanks bij een temperatuur van 28°C. Regelmatig overpompen en driemaal daags remonteren voordat de wijn. Daarna rijpt de wijn 12 maanden in Frans eiken, waarvan 15 tot 20% nieuw hout.

ALCOHOL %		
14,5		Clos de May HAUT-MÉDOC

MENU

BOSBESSEN - SPECERIJEN - RIJPE TANNINE