



Château Le Rey Les Argileuses 2017

Château Le Rey

Seriøs Saint-Émilion-udfordrer med stor karakterrigdom.

Chateau Le Rey hører til de Bordeaux-slottet, der formår at skabe vine, der allerede ved frigivelsen er pænt balancerede, men som ikke desto mindre vinder gevaldigt med nogle års lagring i kælderen. Denne Les Argileuses fra 2017 er dog allerede på nuværende tidspunkt en blød og frugtig oplevelse med et væld af mørke bær, der kommer fra druesammensætningen med 80% Merlot og 20% Cabernet Franc fra stokke med en gennemsnitsalder på 30 år. Vinen er lavet i en langt mere moderne stil, hvor man søgt at bevare mest mulig friskhed, og lagringen er derfor sket i rustfri stål tanke i en periode på 6 måneder.

Det er en vin, der udmærker sig ved at have en meget tiltrækkende aroma og en friskhed, der skiller sig ud fra flertallet af Bordeaux-vine. Med andre ord er Les Argileuses en vin, der forener det klassiske Bordeaux med et mere ungt og friskt udtryk, uden at den går på kompromis med kvalitet og de næsten 800 års historie, der findes på Chateau Le Rey.

Land	Frankrig
Område	Bordeaux
Alkoholprocent	14%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Merlot, Cabernet Franc

James Suckling
93 point