



CALVET MARGAUX AOC MARGAUX (BORDEAUX), FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Malbec y 5% Petit Verdot.

Alcohol: 13,5%.

Vinificación: Crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble francés.

Capacidad de Guarda: 5 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Un profundo vestido rojo, con reflejos a teja.



Una nariz intensa de grosella negra, cerezas negras, vainilla y ciruela.



En boca, es amplio. Sus taninos son poderosos con un largo final afrutado y especiado.



Joven, este vino puede beberse con carnes a la parrilla y platos sazonados; Con más años, combina perfectamente con caza de plumas y carnes en salsa.



La Bodega

Calvet es un negociante francés que tiene un extenso catálogo de vinos franceses, con un enfoque principal en la producción de vino de valor de Burdeos. La empresa fue fundada por Jean-Marie Calvet en Tain l'Hermitage en 1818. Poco después, se expandió a Burdeos, estableciéndose en la ciudad propiamente dicha en 1818 y construyendo un castillo en el Médoc en 1870. En 1889, Calvet Beaune fue oficialmente establecido en Borgoña. Habiéndose establecido en toda Francia, Calvet se centró en Burdeos, que constituye el segmento más grande de su cartera moderna.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com