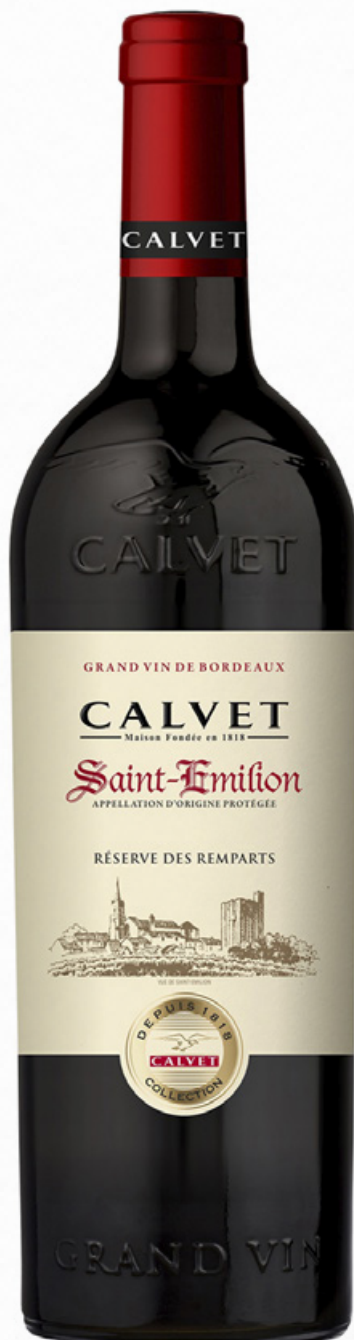




CALVET SAINT-EMILION
AOC SAINT-EMILION (BORDEAUX), FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 95% Merlot, 5% Cabernet Franc.

Alcohol: 13,5%.

Vinificación: Fermentación a 30°C con trasiego por bombeo dos veces al día. Maceración larga.

Capacidad de Guarda: 5 años.

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

NOTAS DEL SOMMELIER



Colores granate con reflejos rojos rubí.



Aromático sutil, con notas de almendra y rosa con toques de frutas rojas.



En boca final elegante y afrutado con ligeras notas de especias.



Acompaña a las aves, las carnes rojas y blancas, cualquier tipo de caza y de queso.



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