

VINOVENUE

12 udsøgte franske



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040

CHÂTEAU LA BESAGE 2019

RØDVIN, BERGERAC, FRANKRIG

Duften er frugtpræget med læder og let vanilje på toppen. Smagen har god kraft og en elegant balance mellem syre og tanniner. Farven er medium. Nyd den til de traditionelle rødvinsretter.

FAKTA: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.
Fadlagret i 9-12 måneder.
Serveres ved 18-20 °C.
Dekantering 1 time.
Drikkes nu og indtil 2026.

PRISER
v. 1 fl. 135,00
v. 6 fl. 113,00

Varenummer 8813 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040

CHÂTEAU LA BRIASSE 2022

RØDVIN, PÉCHARMANT, FRANKRIG

Duften er præget af kirsebær, jordbær og modne blommer. Smagen er kraftig med fin balance mellem syre og tanniner. Farven er mørk medium. Nydes til kraftige kødretter.

FAKTA: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.
Serveres ved 18-20 °C.
Dekanteres 1 time.
Er ikke fadlagret
Drikkes nu og indtil 2023.

PRISER
v. 1 fl. 147,00
v. 6 fl. 123,50

Varenummer 8805 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040

CHÂTEAU LE MAYNE TURON 2020

RØDVIN, BORDEAUX, FRANKRIG

Dyb duft af fuldmodne frugter med en snert af anis på toppen. Smagen er fløjlsblød med markant fylde og et let aftryk af anis i eftersmagen. Farven er mørk.
Dejlige rødvin til et udsøgt måltid.

FAKTA: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.
Serveres ved 18-20 °C.
Dekantering 1 time.
Er ikke fadlagret
Drikkes nu og indtil 2027.

PRISER
v. 1 fl. 156,00
v. 6 fl. 131,00

Varenummer 8806 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040

CHÂTEAU LA BESAGE 2019

RØDVIN, BERGERAC, FRANKRIG

Duften er frugtpræget med læder og let vanilje på toppen. Smagen har god kraft og en elegant balance mellem syre og tanniner. Farven er medium. Nyd den til de traditionelle rødvinsretter.

FAKTA: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.
Fadlagret i 9-12 måneder.
Serveres ved 18-20 °C.
Dekantering 1 time.
Drikkes nu og indtil 2026.

PRISER
v. 1 fl. 135,00
v. 6 fl. 113,00

Varenummer 8813 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040

CHÂTEAU LA BRIASSE 2022

RØDVIN, PÉCHARMANT, FRANKRIG

Duften er præget af kirsebær, jordbær og modne blommer. Smagen er kraftig med fin balance mellem syre og tanniner. Farven er mørk medium. Nydes til kraftige kødretter.

FAKTA: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.
Serveres ved 18-20 °C.
Dekanteres 1 time.
Er ikke fadlagret
Drikkes nu og indtil 2023.

PRISER
v. 1 fl. 147,00
v. 6 fl. 123,50

Varenummer 8805 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040

CHÂTEAU LE MAYNE TURON 2020

RØDVIN, BORDEAUX, FRANKRIG

Dyb duft af fuldmodne frugter med en snert af anis på toppen. Smagen er fløjlsblød med markant fylde og et let aftryk af anis i eftersmagen. Farven er mørk.
Dejlige rødvin til et udsøgt måltid.

FAKTA: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.
Serveres ved 18-20 °C.
Dekantering 1 time.
Er ikke fadlagret
Drikkes nu og indtil 2027.

PRISER
v. 1 fl. 156,00
v. 6 fl. 131,00

Varenummer 8806 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040

DOMAINE DE LANEY 2022

RØDVIN, AQUITAINE, FRANKRIG

Duften er mineralsk med komplekse indtryk af skovbund med pinjekerner. Smagen er fyldig, harmonisk og blød med flot balance mellem syre, tanniner og sødme. Farven er medium mørk.

FAKTA: Merlot, Cabernet Sauvignon, økologiske.
Serveres ved 18-20° C.
Dekantering 1 time.
Er ikke fadlagret.
Drikkes nu og indtil 2023.

PRISER
v. 1 fl. 126,00
v. 6 fl. 106,00

Varenummer 8815 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040

DOMAINE DE LANEY 2022

RØDVIN, AQUITAINE, FRANKRIG

Duften er mineralsk med komplekse indtryk af skovbund med pinjekerner. Smagen er fyldig, harmonisk og blød med flot balance mellem syre, tanniner og sødme. Farven er medium mørk.

FAKTA: Merlot, Cabernet Sauvignon, økologiske.
Serveres ved 18-20° C.
Dekantering 1 time.
Er ikke fadlagret.
Drikkes nu og indtil 2023.

PRISER
v. 1 fl. 126,00
v. 6 fl. 106,00

Varenummer 8815 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040

PINOT NOIR 2022

RØDVIN, BERGERAC, FRANKRIG

Duften er præget af søde røde bær med stref af blomsterdufte. Smagen er let og forfriskende i fin overensstemmelse med duften. Farven er lys rød. Nyd vinen til pasta, pizza og alverdens andre retter.

FAKTA: Pinot Noir.
Ikke fadlagret
Serveres ved 18-20 °C.
Behøver ikke dekantering.
Drikkes nu og indtil 2027.

PRISER
v. 1 fl. 112,00
v. 6 fl. 94,00

Varenummer 8811 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040

PINOT NOIR 2022

RØDVIN, BERGERAC, FRANKRIG

Duften er præget af søde røde bær med stref af blomsterdufte. Smagen er let og forfriskende i fin overensstemmelse med duften. Farven er lys rød. Nyd vinen til pasta, pizza og alverdens andre retter.

FAKTA: Pinot Noir.
Ikke fadlagret
Serveres ved 18-20 °C.
Behøver ikke dekantering.
Drikkes nu og indtil 2027.

PRISER
v. 1 fl. 112,00
v. 6 fl. 94,00

Varenummer 8811 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040

1935 MALBEC 2021

RØDVIN, BORDEAUX, FRANKRIG

Duften har tydelige spor af kirsebær. Smagen er i fin overensstemmelse med duften og i flot balance. Farven er mørk. Nydes til retter med stegt kød og fede saucer.

FAKTA: Malbec.
Serveres ved 18-20 °C.
Dekanteres 1 time.
Er ikke fadlagret.
Drikkes nu og indtil 2027.

PRISER
v. 1 fl. 144,00
v. 6 fl. 121,00

Varenummer 8804 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040

1935 MALBEC 2021

RØDVIN, BORDEAUX, FRANKRIG

Duften har tydelige spor af kirsebær. Smagen er i fin overensstemmelse med duften og i flot balance. Farven er mørk. Nydes til retter med stegt kød og fede saucer.

FAKTA: Malbec.
Serveres ved 18-20 °C.
Dekanteres 1 time.
Er ikke fadlagret.
Drikkes nu og indtil 2027.

PRISER
v. 1 fl. 144,00
v. 6 fl. 121,00

Varenummer 8804 Tilsat sulfitter