

Les Cèdres de Franc Mayne 2005

Saint-Emilion Grand Cru



Eigenaar :	Griet & Hervé Van Malderen-Laviale
Appellatie :	Grand Cru de Saint-Emilion
Druivensoort :	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Productie :	5.000 flessen
Ouderdom wijnranken :	30 jaar
Bodemsamenstelling :	dunne laag klei op kalksteen
Kleur :	diep rood
Aroma :	frambozen en vanille
Smaak :	mooie evenwichtige wijn met zowel tannines als fraîcheur
Schenkttemperatuur :	14 à 16° C.
Gebruik :	rood vlees, pluimwild, pelswild
Bewaartijd :	nu al te genieten, tot 2020