

A CUVÉE 2000

Szőlőfajta:	Klasszikus Bordeaux-i házasítás, Merlot (40 %) ,Cabernet Franc (40 %) , Cabernet Sauvignon (20 %).
Termőhely:	Kopár és Várerdő dűlők termése.
Tőkék életkora:	Átlag 10-15 év.
Tőketerhelés:	1 kg /tőke
Művelési mód:	Ernyő és közép magas kordon művelés.
Évjárat:	Nagy meleg a szüreti időszakban, teljes érettség, testes kövér borok, várhatóan hosszú élettartammal.
Szüret:	2000. ősze, több ütemben szüreteltünk
Feldolgozás + érlelés:	Bogyózás után zárt rendszerben történő erjedés, majd kis Barrique hordóban 18 hónapig érleltük. 2002 őszén szűrés és derítés nélkül zártuk palackba.
Palackozás:	Készül: 7,000 palack 2002 őszén palackozzuk.

A cuvée pincészetünk zászlós borának stílusgyakorlata.

Kóstolási jegyzet:

Egy kiemelkedő évjárat sötét gránit vörös színű elegáns, érlelt illatokkal rendelkező kishordós érlelésű bora. Még mindig a csúcson van, amiből nem is enged még jó sokáig.

A bor 2008-ban került piacra, pincészetünk 20 éves születésnapjának alkalmából.

Analitika:

Alkohol: 12,73 %
Sav: 5,2 g/liter
Cukor: 1,0 g/liter

Ételajánlat:

Komoly húsok, nagy vacsorák mellé ajánljuk.

Apelláció:

DHC – Villány, Classicus

