



JAKOBSSON & SÖDERS
VINHANDEL

Ch. Toulifaut Pomerol 2013

PRODUCENT:	Vignoble Félicien Bareige	DRUVA:	100 % Merlot
HEMSIDA:	www.vignoblesbareige.fr	ALKOHOL:	
OMRÅDE:	AOC Pomerol, Frankrike	SOCKER:	
JORDBRUK:	Konventionellt	SYRA:	
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

OM VINET

DOFT:	Aromer av röd frukt med rostade toner.
SMAK:	Ett kraftfullt vin med mjukt inslag. Tanninerna ger en fin balans åt vinet. Den mognad som frukten bidrar med visar på att det är ett vin som kan drickas redan nu men ändå har kapacitet att lagras under ca 15 år framåt.
VINIFIERING:	Manuell skörd. 28 dagar på tank. Mjuk extraktion med daglig överpumpning under 5 dagar. 8-12 dagars jäsnings. Efterjäsningsmaceration under 19 dagar.
LAGRING:	8 månaders fatlagring, 33 % nya fat, 33 % ettårsfat, 33 % tvåårsfat.

OM PRODUCENTEN

Odlingarna på 1.8 ha ligger i östra Bordeaux, den södra delen av Pomerol. Jordmånen består huvudsakligen av lera och sand. Snittåldern på rankorna ligger på 35 år. Uttaget är på 40 hl/ha. 8000 buteljer produceras.

