

Grillad/stekt anka	**
Grillat stekt nötkött	*
Grillat/stekt lamm	*
Fläskfilé	**
Kalv	**
Vildfågel	*
Viltkött	*
Kryddstarka/Asiatiska toner	**

\* \* utsökt till

\* passar bra till

## Chateau Barril du Blanc 2005

---

### Producent:

Denna lilla egendom på 7.5 hektar ligger i södra delen av St.Emilion. Produktionen ligger på 18.000 buteljer per år. Familjen Ellies som äger denna egendom och har så gjort i 150 år, jobbar idag tigt tillsammans med Jean-Pierre Mouix som bland annat äger Ch Petrus. Nyligen gjordes stora investeringar för att modernisera vinanläggningen för att leva upp till det moderna och högteknologiska Bordeaux som länge varit kutym på den västra stranden.

2005 anses vara en exceptionell årgång som ligger i klass med årgångarna 1982 och 1961.

Sen 1954 uppdelas St Emilion i tre kvalitets klasser. Denna klassificering skall revideras vart tionde år. Den senaste är från 2006 där Ch Barril du Blanc klassificerade sig till Grand cru .

Överst i toppen hamnar Premier Grand cru classé A (2st) B (11st) sen kommer Grand cru classé (68 st) och därefter Grand cru (200st). Övriga får endast skriva ut AC St Emilion på sin vinetikett.

### Läge:

Saint-Emilion/Bordeaux/Frankrike

### Druva:

70% Merlot/ 30% Cabernet Franc

### Vinifikation:

Efter jäsning har av 30% vinet lagrats 12 månader på nya ekfat resterande del har lagrats på rostfria ståltankar.

### Sommelierns

### Kommentar:

Klar rubinröd färg.

Nyanserad bärig doft med inslag av plommon, krikon och vinbär. Medelfyllig, mjuk och elegant med fin fruktighet och små tanniner samt inslag av svarta vinbär, rostade ekfat, örter och liten ton av grön paprika. (mars-10)

