

NEDELJNI ENOGRAF

AKTUELNA PONUDA GRANDS CRUS CLASSÉS VINA

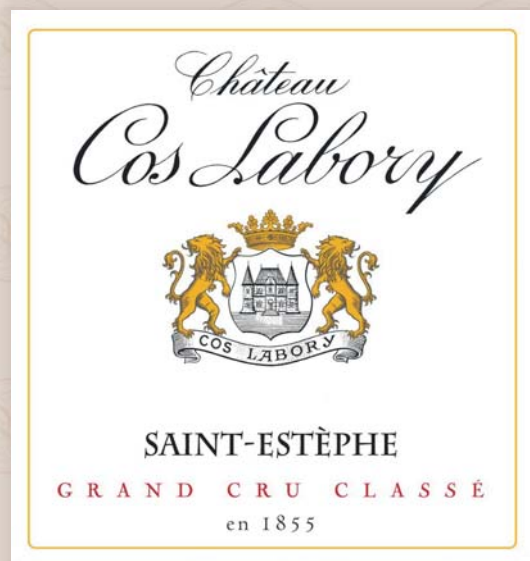
Svakog ponedjeljka na vašoj e-mail adresi

Broj 10, 5. Decembar 2011. godine

Cena 7.340 RSD

NAŠI PAKETI SU APSOLUTNO TRANSPARENTNI

Prema rezultatima najnovijeg istraživanja dobro je unapred znati šta se krije u poklon paketu, čime su potkrepljeni naši napori kojima se zalažemo za apsolutnu transparentnost ponude. Više o poklonima na strani 2.



Šato Kos Labori (Château Cos Labory)

Klasifikacija: 5 klasa poseda-vinograda iz 1855. godine

Lokacija vinograda: Sent Estef (AOC Saint Estèphe)

Površina poseda: 18 hektara

Zemljište: šljunkovito brdo, čije središte je mešavina gline i krečnjaka

Prosečna starost vinove loze: 35 godina

Sorte u vinogradu: 60% Kaberne Sovinjon, 35% Merlo, 5% Pti Verdo

Kupaža berbe 2003: 63% Kaberne Sovinjon, 37% Merlo

Gustina zasada: 8.700 čokota po hektaru

Prinos 2003: 40 hektolitara po hektaru

Ukupna proizvodnja 2003: 7.000 sanduka

Drugo vino: Le Charme Labory

Ime poseda Kos Labori potiče od imena lokaliteta na kome se nalazi vinograd „Caux“ (šljunkovito brdo) i prezimena čoveka u čijem je vlasništvu posed bio od 1800. - 1840. gospodina Laborija. Lokalitet Kos posed deli sa slavnim posedom Kos d'Esturnel (Château Cos d'Estournel, 2ème Grand Cru Classé).

Berba 2003. godine trajala je od 15. do 30. Septembra. Berba se vrši u potpunosti ručno. Fermentacija traje 25 dana tokom koje temperatura ne prelazi 30°C. Tokom alkoholne fermentacije prepumpavanja su česta kako bi se aeracijom intenzivirao proces i pospešila ekstrakcija bojenih materija i tanina. Po završetku fermentacije vino se filtrira i kupažira, a zatim se oko 40% vina preliva u novu hrastovu burad. Preostalih 60% vina ostaje u prohrmskim sudovima sve do proleća naredne godine kada se vrši kupažiranje. Po kupažiranju dobijeno vino se preliva u hrastovu burad u kojoj će odležavati narednih 12 do 16 meseci. Udeo novih buradi varira od 30 do 50% u zavisnosti od berbe, a 2003. godine upotrebljeno je 40% novih. Koristi se francuski i američki hrast. Pretakanje koje se vrši na svaka 3 meseca. Pre razlivanja u boce vino se bistri na tradicionalan način - belancem jajeta, ali se ne filtrira.

Wine Journal, Mart 2008, Nil Martin

Château Cos Labory, Saint Estèphe 2003, ocena 93/100

Opojan miris u kome dominiraju arome zrelih borovnica i kore od pomorandže. Na nepcima vino je puno, kompleksno i snažno, veoma prisutnih tanina. Vino izuzetne klase, izvanrednog balansa, slasnog, sočnog ukusa koji dobija potpuno novu dimenziju. Izuzetno dugotrajan i snažan završetak na nepcima. Prelepo. Piti od 2010. do 2020. godine.

JancisRobinson.com, Novembar 2005, Džensis Robinson

Château Cos Labory, Saint Estèphe 2003, ocena 17.5/20

Izuzetna tamno-crvena boja. Sočno, raskošno, izvajane teksture. Alkohol i tanine u vinu u potpunosti prekrivaju kompleksne arome zrelog voća. Glamurno vino. Vino koje zadovoljava sva čula.

1. MAGNUM I _____ **22.500,00 dinara sa PDV**

Château Gruaud Larose, 2ème Grand Cru Classé, AOC Saint Julien 2008
U originalnoj individualnoj drvenoj kutiji za magnum 1.5 litara

2. MAGNUM II _____ **11.700,00 dinara sa PDV**

Château de Camensac, 5ème Grand Cru Classé, AOC Haut Médoc 2008
U originalnoj individualnoj drvenoj kutiji za magnum 1.5 litara

3. CHOIX DE NÉGOCIANT _____ **18.150,00 dinara sa PDV**

Château Pouget, 4ème Grand Cru Classé, AOC Margaux 2005
Château Brown, AOC Pessac Leognan 2005
Château Taillefer, AOC Pomerol 2005
U originalnoj crnoj Grand Cru Classé kutiji za tri flaše 0.75 litara

4. CHOIX DE COURTIER _____ **43.200,00 dinara sa PDV**

Château Smith Haut Lafitte, Cru Classé de Graves, AOC Pessac Leognan 2005
Château Beau Séjour Bécot, 1er Grand Cru Classé B, AOC St Emilion Grand Cru 2005
Château Prieuré Lichine, 4ème Grand Cru Classé, AOC Margaux 2005
U originalnoj crnoj Grand Cru Classé kutiji za tri flaše 0.75 litara

5. MILLÉSIME 2003 _____ **18.940,00 dinara sa PDV**

Château Desmirail, 3ème grand Cru Classé, AOC Margaux 2003
Château Lynch Moussas, 5ème Grand Cru Classé, AOC Pauillac 2003
Château Cos Labory, 5ème Grand Cru Classé, AOC Saint Estèphe 2003
U originalnoj crnoj Grand Cru Classé kutiji za tri flaše 0.75 litara

6. MILLÉSIME 2003 ENCORE MIEUX _____ **40.750,00 dinara sa PDV**

Château Pichon Comtesse de Lalande, 2ème Grand Cru Classé, AOC Pauillac 2003
Château Rauzan Gassies, 2ème Grand Cru Classé, AOC Margaux 2003
Château Calon Ségur, 3ème Grand Cru Classé, AOC Saint Estèphe 2003
U originalnoj crnoj Grand Cru Classé kutiji za tri flaše 0.75 litara

7. MILLÉSIME 2004 _____ **19.220,00 dinara sa PDV**

Château Branaire Ducru, 4ème Grand Cru Classé, AOC Saint Julien 2004
Château Haut Batailley, 5ème Grand Cru Classé, AOC Pauillac 2004
Château Cantemerle, 5ème Grand Cru Classé, AOC Haut Médoc 2004
U originalnoj crnoj Grand Cru Classé kutiji za tri flaše 0.75 litara

- Sadržaj poklona je naš predlog i može se menjati u skladu sa zahtevima klijenta
- U ponudi se nalaze i druga Grand Cru Classé vina, a kompletan izbor dostavljamo na zahtev klijenta
- Potrebno je uplatiti 50% avansno, kako bi Vaša porudžbina bila potvrđena
- Rok isporuke je 24 časa po prijemu uplate preostalih 50% vrednosti porudžbine
- Négociant d.o.o. je direktan uvoznik svih vina iz ponude