Wijnfiche

Château L'Argenteyre - C.B. | Médoc AOC Merlot - Cabernet - Petit Verdot Frankrijk (MEDOC-HAUT-MEDOC) — 2019

Domein

Ch. L'Argenteyre

De wijngaarden van Ch. Argenteyre, een topper in de Médoc appellatie, bezetten een totale oppervlakte van 27 hectare. Nauwkeurige wijnbouwtechnieken en vinificatie, laten de heren Philippe en Gilles Reich toe om het geweldige terroir tot in de fles te brengen.

Vinificatie

Handmatige oogst met verschillende passages in de wijngaard om elke variëteit apart te plukken. Voor de fermentatie vindt een koude inweking plaats gedurende 4-5 dagen bij 15°C. De fermentatie zelf wordt uitgevoerd in 2 verschillende type tanks: inox en beton. Rijping gedurende 12 maanden in eiken vaten.

Smaak

Een prachtige robijnrode kleur met een paarse rand. Deze vintage verleidt met een boeket van framboos, zwarte bessen en subtiele vanille-aroma's. Pittige aanzet waarbij de tannine langzaam aan verschijnen en de wijn voorzien van de nodige structuur. Volle, sappige wijn met een aromatische finale. Een typische, harmonieuze Médoc.

Gerechten

Lam - Schouder | Kalfsvlees - geroosterd met chanterelles | Gevogelte - gebraden eend | Champignons - wilde

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Cabernet Sauvignon (45%), Merlot (40%), Petit Verdot (15%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 5-7
Serveertemperatuur: 16-18 °C
Smaakprofiel: Soepel sappig

