



Wijnfiche

Château de Côme C.B. | St.-Estèphe | BIO FRANKRIJK (SAINT-ESTÈPHE) – 2018

Domein

Ch. de Côme

De Antwerpenaar Maurice Velge verwezenlijkte zijn droom in 1997 met de start van Château Clauzet. Samen met José Bueno die gedurende 23 jaar bij Baron Philippe de Rothschild actief was, heeft hij dit wijndomein uitgebreid van de toenmalige 10 hectare tot de huidige 30 hectare. Maurice en zijn echtgenote Michèle zijn erg fier om Vlaming in Saint-Estèphe te zijn. Château de Côme beschikt over 7 hectare waarop zowel Cabernet Sauvignon als Merlot wordt verbouwd. De ondergrond van de wijngaarden bestaat uit grind en kalksteen, waarop wijnstokken staan met een gemiddelde leeftijd van 40 jaar. Jaarlijks worden op dit domein 40 000 flessen gebotteld.

Vinificatie

De druiven worden handmatig geplukt, waarna er een strenge selectie op het domein plaatsvindt. De maceratie duurt ongeveer 21 dagen, gevolgd door rijping in eikenhouten vaten, waarvan 25% jaarlijks wordt vervangen. Deze rijpingsfase duurt 12 tot 14 maanden, voor het bottelen.

Smaak

We merken een diepe, robijnrode kleur op met een complexe neus van rood en zwart fruit met een vanilletoets. In de mond krijgen we een volle, rijke en fruitige wijn met veel finesse en elegantie, onderbouwd met fijne tannine. Een lange en volgehouden afdrank maakt deze wijn compleet. Eén van de meest toegankelijke wijnen binnen de appellatie.

Gerechten

Vlees - rood | Kaas - hard | Rosbief | Vlees - gegrild | Wild | Lamsbout

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (45%), Cabernet Sauvignon (45%), Petit Verdot (10%)

Teeltwijze: Biologisch

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16 - 18°C

Smaakprofiel: Soepel sappig

