

Domein**Carillon d'Angélus**

Dit domein is al sinds 7 generaties in het bezit van dezelfde familie. Dankzij de inzet van verschillende mensen werd dit domein in 1996 geclassificeerd als Premier Grand Cru Classé. De wijngaard bestaat uit een aaneengesloten gebied van 23,4 ha op klei-kalk en zand-kalk bodems. Aangeplant met Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc en Merlot die handmatig worden geoogst. Hier wordt elk jaar gestreefd naar een uitzonderlijk hoog niveau.

Vinificatie

De selectie voor de tweede wijn is op basis van geselecteerde percelen, 15 ha groot, met een klei-kalksteen en een klei en zand-kalksteen bodem. Na de oogst vindt de fermentatie en maceratie plaats in inox tanks. Deze wordt gestopt door de wijn te laten aflopen (écoulage). Dan gaat de wijn onmiddellijk op barrique. De opvoeding op barrique duurt 16 maanden, de helft van de vaten zijn nieuwe vaten, de andere helft zijn barriques van één wijn (1 keer gebruikt). Tenslotte gaat de wijn op fles.

Smaak

Deze tweede wijn is zeer elegant. Iets minder geconcentreerd dan zijn grote broer maar tevens van een heel hoog niveau. De neus is stevig, met veel rijp fruit en subtiele gegrilde toetsen van het hout. In aanzet is de wijn soepel, maar gestructureerd op strakke tannines. In de lange afdronk vinden we een enorme complexiteit met veel vers fruit.

Gerechten

Vlees - rood | Kaas | Vlees - wit, gegrild

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (70%), Cabernet Franc (25%), Cabernet Sauvignon (5%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "> 10"

Serveertemperatuur: 17° C

