

Domein

Marquis de Calon

Toen Jean-Pierre Denis het landgoed kocht namens de Crédit Mutuel Arkéa-groep, was het zowel een beslissing uit het hart als een zorgvuldig doordachte handeling. Hij was zowel een verzamelaar als een wijnliefhebber en had een voorkeur voor de wijnen van Bordeaux. Vincent Millet trad in 2006 in dienst bij Calon Ségur als landgoedbeheerder en neemt nu de leiding op zich. Afkomstig uit Neuilly-sur-Seine had hij nooit kunnen vermoeden dat hij ooit het grootste deel van zijn tijd tussen de druivenranken zou doorbrengen.

Vinificatie

Handmatige oogst. Een eerste selectie van de druiven gebeurt reeds aan de wijnstok. Daarna volgt een mechanische sortering door vibratie, gevolgd door opnieuw een handmatige sortering. De wijn rijpt 20 maanden in nieuwe eikenhouten vaten, waarbij de tannines van de eik in de loop van de tijd harmonieus worden geïntegreerd met de tannines van de druiven.

Smaak

In deze wijn is elegantie het belangrijkste kenmerk, met een puurheid van smaken, een delicate textuur, evenwichtige tannines en een geweldige smaakintensiteit en lengte. Deze wijn bezit ook een enorm bewaarpotentieel.

Gerechten

Vlees - rood, gegrild, Rosbief, Lamsvlees, Lamskoteletjes, Rundsvlees, Schapenvlees

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Franc (7%), Merlot (35%), Cabernet Sauvignon (56%), Petit Verdot (2%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "> 10"

Serveertemperatuur: 17-18°C



