

**Clos Saint-Martin – G.C.C. | St. Emilion
G.C.
Frankrijk (ST. EMILION) – 2015**

Domein

Clos Saint-Martin

Opgericht in 1850, is dit juweel-achtige landgoed gelegen op het Saint-Émilion kalksteen plateau, grenzend aan Château Canon. Genoemd naar de naburige kerk van Saint-Martin, is Clos St. Martin eigendom van en beheerd door Sophie Fourcade, een afstammeling van de Reiffers familie, gevestigde wijnproducenten in Saint-Emilion sinds de 17e eeuw. Michel Rolland fungeert als consultant wijnmaker. Op slechts 1,33 hectare is Clos St Martin de kleinste geclassificeerde grand cru classé in Saint-Émilion. De wijnstokken, gemiddeld 35 jaar oud, worden geplant op klei en kalksteen bodems, met zuidwestelijke blootstelling.

Vinificatie

Na de manuele oogst ondergaan de druiven een 8-daagse koude maceratie aan 8°. De most wordt gefermenteerd in nieuwe eiken vaten gedurende 48 dagen, ook de malolactische fermentatie vindt plaats in nieuwe eiken vaten. De eerste 4 maanden van de rijping is sur lie, met een totaal van 16 maanden rijping in eiken vaten, waarvan 25% nieuwe vaten.

Smaak

Aroma's van rijp donker fruit met wat houttoetsen. Het fruit en het hout zijn mooi gebalanceerd. Deze wijn heeft een mooie concentratie en lange afdronk.

Gerechten

Wild - everzwijn, ragout | Duif - ragout | Rosbief | Lamsvlees | Vlees - gegrild | Wild - damhert | Champignons - wilde

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (90%), Cabernet Franc (5%), Cabernet Sauvignon (5%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "> 10"

Serveertemperatuur: 16-18°

