Wijnfiche

Château Vieille Tour la Rose - G.C. | St. Emilion G.C.
Frankrijk (ST. EMILION) — 2016

Domein

Ch. Vieille Tour la Rose

Al meer dan 4 generaties bezit de familie Ybert deze mooie wijngaarden op een oppervlakte van 6ha. De percelen van deze cru (opgenomen in de classificatie sinds '87) liggen aan de noordelijke flank in de appellatie St–Emilion. De zand en ijzerrijke grond heeft een kleiachtige ondergrond. Hierop wordt voor 80% Merlot verbouwd die de zoetheid en molligheid verlenen aan de wijnen. De overige 20% wordt gewijd aan Cabernet Franc die in deze regio gekend staat als "Bouchet" en levert een heldere kleur en aroma's van aardbeien en moerbeibessen.

Vinificatie

De wijngaard telt 5,54 hectare en biedt plaats aan 5.500 wijnstokken (van gemiddeld 60 jaar oud) per hectare. Traditionele wijnbouw- en vinificatietechnieken met respect voor de wijnstok en de natuur. Handmatige oogst gevolgd door thermogereguleerde vinificatie in cuve uit beton en inox. Opvoeding in Franse eiken vaten, waarvan 1/3de nieuw. Botteling 18 maanden na de pluk, waarna de wijn nog 6 maanden rust op fles op het domein.

Smaak

De kersenrode wijn is briljant van kleur. In de neus fijne indrukken van eik, kruiden en aroma's van vanille. Het mooie fruitige parfum doet denken aan gedroogd rood fruit. De wijn wordt geproduceerd met ongeveer 80% Merlot en zet bijgevolg zacht aan. Aangenaam vol en harmonieus in de mond met een vlezige en vettige structuur aangevuld met ronde tannine en een lange, aromatische finale.

Gerechten

Rosbief | Gevogelte - Kwartel | Steak | Patrijs | Cordon Blue | Filet americain

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Merlot (80%), Cabernet Franc (20%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 7-10
Serveertemperatuur: 16-18 °C
Smaakprofiel: Soepel sappig

