

Wijnfiche

Château Charmail – C.B. Haut – Médoc Frankrijk (MEDOC-HAUT-MEDOC) – 2016

Domein

Ch. Charmail

Château Charmail is opgericht in het midden van de 19e eeuw. Het château is gelegen langs de Gironde, in de gemeente Saint-Seurin de Cadourne, op de grens met de appellatie Saint-Estèphe. De oppervlakte van de wijngaard bedraagt 22 hectaren. In 1982 werd het château overgekocht door Olivier Sèze die de wijngaarden en de wijnkelders volledig vernieuwde. Sindsdien wordt Château Charmail volop gelauwerd in de internationale pers.

Vinificatie

De wijnstokken hebben een leeftijd van 30 jaar. Men oogst manueel. De druiven weken in het sap (cuvaïson) gedurende 15 dagen, aan 5°C, gevolgd door een gisting van 7 dagen, aan 29°C, en een schilcontact na de gisting van 10 dagen. De wijn rijpt 1 jaar op eiken vaten, waarvan 1/3 jaarlijks wordt vernieuwd. De wijn wordt ongefilterd gebotteld in de volgende lente.

Smaak

De wijn heeft een mooi, fruitig boeket met rode kers en wilde bessen, levendig en charmant. De hoge smaakintensiteit gaat gepaard met fijne tannines en een medium body, knapperig in de aanzet, met een gebalanceerde aciditeit, mooi geïntegreerde eik en een lange afdronk.

Gerechten

Vlees - rood, gegrild, Vlees - rood, gebraden, Beef Wellington

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Franc (12%), Merlot (36%), Cabernet Sauvignon (42%), Petit Verdot (10%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 5-7

Serveertemperatuur: 16-18°C



