

**Château Barde Haut – G.C.C. | St.  
Emilion G.C.  
Frankrijk (ST. EMILION) – 2020**

**Domein**

**Ch. Barde Haut**

Eigendom van Sylviane Garcin-Cathiard sinds september 2000. Het chateau Bard-Haut heeft een oppervlakte van 17 hectare en is gelegen in het uiterste oosten van de stad Saint-Emilion, aan het einde van het plateau. De wijngaarden vormen een zuidelijk geöriënteerd amfitheater in de vallei van de Dordogne. In 2002 werden aanzienlijke investeringen gedaan om het mogelijk te maken te werken met zwaartekracht teneinde te voldoen aan de kostbare oogst van het kasteel.

**Vinificatie**

Totale productie-oppervlakte bestrijkt +- 17 hectare om het kalksteenplateau van Saint-Emilion. De druiven worden handmatig geoogst, ondergaan fermentatie in grote stalen tanks (50 - 150 hectoliter) en rijpen nog 18-24 maanden op deels nieuwe eikenhouten vaten.

**Smaak**

Een goede dosis damson pruimen en zwarte kersen komen meteen naar voren en worden bijgetreden door eerder ingetogen en zachte tannine. Stevige fruitaroma's die blijven hangen in een lange afdronk en worden bijgestaan door gevarieerde aroma's zoals drop, zwarte chocolade, salie en anijs.

**Gerechten**

Vlees - rood | Lam | Kalkoenborst gevuld met spinazie en spek

**Algemene info**

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (80%), Cabernet Franc (20%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Soepel sappig



