

Wijnfiche

Château Lagrange – G.C.C. | St. Julien Frankrijk (SAINT-JULIEN) – 2016

Vinificatie

Elk perceel werd apart geoogst en gevinifiëerd. Traditionele vinificatie bij 26-28 °C voor een periode van een drietal weken. Dagelijks een gecontroleerde overheveling van de most, of een alternatieve extractiemethode zoals pigeage of delestage. Malolactische fermentatie. Opvoeding voor 21 maanden op eikenhouten vaten waarvan 60% nieuw. Zuivering van de wijn aan de hand van verse eiwitten. Finale blending alvorens het bottelen.

Smaak

Diepe, donkere kleur met paarse tinten. Zwarte kersen, zwarte bessen, zoethout en zwarte peper in de neus. In de mond een volle body, rond, krachtig en tegelijk een muntachtige frisheid. De wijn mondt uit in een lange finale met zachte tannine.

Gerechten

Entrecote, Vederwild, Chateaubriand

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (24%), Cabernet Sauvignon (70%), Petit Verdot (6%)

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 18 °C

