Wijnfiche

Château de Camensac - G.C.C. | Haut-Médoc
Frankrijk (MEDOC-HAUT-MEDOC) — 2021

Domein

Ch. Camensac

Château de Camensac blijft buiten de schijnwerpers van de media, maar levert, net als vele wijndomeinen in de Haut-Médoc, opmerkelijke wijnen af. Sinds 1964, toen de familie Forner haar intrek nam op Château de Camensac, heeft het domein kunnen profiteren van een uitgebreid renovatieprogramma. Zoals men op Château de Camensac graag zegt: “De gaven van de natuur, hoe waardevol ook, kunnen op zichzelf geen garantie bieden voor een uitzonderlijke productie.” Sinds de overname door de familie Merlaut in 2005 heeft Château de Camensac zich van jaargang tot jaargang sterk ontwikkeld en uitgegroeid tot een vaste waarde binnen de appellatie Haut-Médoc.

Vinificatie

Volledig ontstelen van de druiven. Fermentatie gedurende 6 dagen bij een constante temperatuur van 28 °C, gevolgd door een drie weken durende maceratie. Dagelijks overpompen en doorroeren van de hoed. Na een pneumatische persing wordt de wijn overgeheveld naar houten vaten waarin de malolactische omzetting geïnitieerd wordt. Rijping in Franse eik gedurende 14 - 18 maanden. 60% van de vaten is nieuw. Klaren van de wijn met eiwit alvorens te bottelen.

Smaak

Deze wijn verleidt met expressieve aroma’s van rijp fruit en rode rozen, die na beluchting worden aangevuld door minerale en florale nuances, samen met een rokerige toets. In de mond zorgt een levendige aanzet en een frisse indruk, ondersteund door zijdezachte tannines en een mooi volume. De lange afdronk onthult toetsen van zwarte kers en een verfijnde zilte toets, wat resulteert in een elegante en harmonieuze wijn met veel karakter.

Gerechten

Lamscarré | Entrecote | Tournedos | Gevogelte - eend

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon (66%), Merlot (34%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 18 °C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

