



Wijnfiche

Château Camensac – 5e G.C.C. | Haut – Médoc Frankrijk (MEDOC-HAUT-MEDOC) – 2016

Domein

Ch. Camensac

Camensac is gelegen ten westen van St. Julien in de gemeente St. Laurent. Tot de jaren '70 had Camensac grote problemen om wijnen te produceren op het niveau van zijn classificatie. Pas na 1965, toen de gebroeders Forner eigenaar werden van het Chateau, begon de verbetering in te zetten. Door het herbepplanten van de wijngaarden en forse investeringen in de wijnkelders en produktietechnieken begon dit in de jaren '80 vruchten af te werpen. De kwaliteit ging flink vooruit, maar nog steeds niet voldoende. De broers besloten om de bekende Franse oenoloog Emile Peynaud in te schakelen om samen met hem de wijn naar het door hun gewenste kwaliteitsniveau te brengen. Sinds het begin van de jaren 90 is zijn invloed goed merkbaar en hebben de wijnen een andere stijl gekregen. Het fruit is voller en geconcentreerder, de wijn is steviger en de tannines zijn zachter, ronder en rijper. Sinds de oogst van 1995 produceert men weer wijnen die hun classificatie meer dan waard zijn. De assemblage bestaat voor 60% uit Cabernet Sauvignon en voor 40% uit Merlot en de wijn is op zijn best zo ongeveer 10 jaar na de oogst.

Vinificatie

Vinificatie op hout en beton. Maceratie en overhevelen, gevolgd door assemblage van de verschillende persingen, om de gewenste tannine consistentie te bekopen. Opvoeding in Franse barriques, waarvan 40 % nieuw, voor 18 maanden.

Smaak

Mooie, heldere diepe kleur. Op jeugdige leeftijd blauw-paarse nuances. In de neus rijp rood fruit met indrukken van kersen en bessen maar ook zwarte peper. Onderbouwde tannines en een geconcentreerde stevige afdronk. Uitstekende bewaarwijn.

Gerechten

Vlees - rood, gegrild, Wild - everzwijn, Wild - hazenrug, Bistecca alla fiorentina, Entrecôte

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon (60%), Merlot Noir (40%)

Te bewaren (jaren): "> 10"

Serveertemperatuur: 18°C

