

**Château Armailhac – 5e G.C.C. |  
Pauillac  
Frankrijk (PAUILLAC) – 2017**

**Domein**

**Ch. Armailhac**

Chateau d'Armailhac dank zijn naam aan Dominique d'Armailhacq, een schurk die in de 18e eeuw zijn landgoed uitbreidde met grond van boeren die hun lening niet op tijd terug konden betalen. De wijnen van Mouton d'Armailhacq verdwenen in het niets naast de wijnhuizen Mouton Rothschild en Pontet-Canet. Toen Armand d'Armailhacq, erfgenaam van het wijnhuis, alleen nog Cabernet Sauvignon en Merlot aanplante en de kwaliteit aanzienlijk verbeterde ging het een stuk beter met het wijnhuis. De familie Comte de Ferrand die het wijnhuis overnamen bleven ook de nadruk leggen op kwaliteit. Vanwege geldnood verkoopt de familie het wijnhuis in 1933 aan baron Philippe. Hij verandert de naam in Château Mouton-Baron-Philippe en renoveert het wijnhuis. In 1976 verandert die naam na de dood van de vrouw van Philippe in Mouton-Baronne-Philippe en in 1991 werd die naam veranderd in Château d'Armailhac.

**Smaak**

De wijn is een granaatrood met een karmozijnrode tint. De zeer expressieve neus is opmerkelijk vanwege zijn intense en stralende aroma's van rood fruit vermengd met tonen van gebrande koffie en marsepein. De ruime en krachtige aanzet onthult een goed afgeronde, zijdeachtige looistructuur, die een indruk geeft van rijkdom en volume, onderstreept door een genereus en gevarieerd scala aan smaken zoals kers, vanille en zoethout. De lange afdronk wordt ondersteund door hints van chocolade.

**Gerechten**

Lam - ragout, Lamsbout, Schapenkotelet

## Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Franc (7%), Merlot (22%), Cabernet Sauvignon (68%), Petit Verdot (3%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16° - 18°

