

**Château Clauzet C.B. | St. Estephe
Frankrijk (SAINT-ESTEPHE) — 2019****Domein****Ch. Clauzet C.B.**

Tijdens de classificatie van juni 2003 werd Château Clauzet ondergebracht in de kwaliteitsklasse Cru Bourgeois Supérieur. Een mooie erkenning voor dit wijndomein dat sedert enkele jaren is opgenomen en dat de ambitie heeft om een plaatsje te verwerven in het peloton van de 10 eerste wijnen van deze appellation. De Antwerpenaar Maurice Velge en zijn echtgenote Michèle legden zich met passie toe op het verwezenlijken van een oude droom en besteden daar minstens de helft van hun tijd aan. Terecht zijn ze er fier op Vlaming te zijn in Saint-Estèphe. De wijnmaker José Bueno leerde zijn vak bij Mouton Rothschild. Gedurende 23 jaar stond hij eerst in voor de vinificatie, daarna werd hij meester van de wijnbereidingskelders voor Château Clerc Milon en Château D'Armailhac.

Vinificatie

De 40 à 50 jaar oude druivenstokken worden handmatig geoogst. De vinificatie vindt plaats in thermogereguleerde RVS tanks. Eerst ondergaan de druiven een koude pre-fermentatie gedurende 4 tot 7 dagen gevolgd door de eigenlijk fermentatie bij een temperatuur van 23 - 24 °C. De wijn rijpt voor 100% op houten vaten waarvan 46% nieuw hout. De Merlot en Cabernets verblijven respectievelijk 12 en 14 maanden op vat. Botteling op het domein.

Smaak

De neus verradt meteen de kwaliteit en concentratie van de wijn in ons glas. We merken tonen van wilde, zwarte bessen, viooltjes en een vleugje kruidnagel. Discrete toetsen van framboos, toast en lichte rook zorgen voor een extra gelaagdheid. De wijn is fruitig en sappig en wordt ondersteund door een frisse mineraliteit. De smaak wordt gedomineerd door sappige, verse frambozen, rode bessen en viooltjes. In de achtergrond smaken we eveneens donkere bessen, een hint van tabak en een subtiele chocoladetoets.

Gerechten

Kaas - hard | Lam | Rundsvlees

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (45%), Petit Verdot (4%), Cabernet Franc (1%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 17-18°C

