Wijnfiche

Château Hosanna | Pomerol
Frankrijk (POMEROL) — 2019

Domein

Ch. Hosanna

Hosanna, het oude Château Certan-Giraud, werd in 1999 gekocht door Ets. Jean-Pierre Moueix, eigenaar van Châteaux Trotanoy. Het bevindt zich in het hart van plateau van Pomerol. Het mooiste en hoogst gelegen deel van de wijngaard werd behouden, de rest werd verkocht. In totaal gaat het om slechts 4,5 hectare, welke direct grenzen aan enkele illustere Pomerol châteaux. Hun oostelijke buur is Château Pétrus en hun zuidelijke buur is het befaamde Vieux-Château-Certan. De aanplant is 70% merlot en 30% cabernet-franc. De wijngaard profiteert van een bodem die bestaat uit rode grind en klei op ijzerhoudende ondergrond, die bekendstaat om zijn vermogen om zeer elegante, complexe en krachtige wijnen voort te brengen, met opvallende tonen van pure chocolade. Zeer oude Cabernet Franc-stokken, waarvan sommige dateren uit 1956, dragen bij aan de unieke elegantie en complexiteit van deze wijn.

Vinificatie

Klei en gravel met een ijzerrijke ondergrond. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken bedraagt 40 jaar. Manuele oogst met dubbele sortering (manueel en optisch). Nadien vinificatie in thermogereguleerde inoxen tanks met een zachte, gecontroleerde maceratie en extractie. Opvoeding in houten vaten (waarvan 50% nieuw). Deze rijping neemt 16 tot 18 maanden in beslag.

Smaak

Rijk geparfumeerde neus met zwart bessenfruit en expressieve florale tonen. Rond en volumineus in de mond met een fluwelen textuur. Prachtig geheel van explosief fruit, een zachte bloemigheid en delicate, krijtachtige mineraliteit. Vleugje kruidigheid en hout in de afdronk. Een volle en genereuze wijn, die finesse en evenwicht combineert, met een opmerkelijke zijdezachte textuur. Château Hosanna wordt door sommigen beschouwd als de vrouwelijke belichaming van Trotanoy. Wat een weelderige en levendige wijn!

Gerechten

Paddenstoelen | Kalfslever | Wild

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Merlot (69%), Cabernet Franc (31%)
Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis
Te bewaren (jaren): > 10
Serveertemperatuur: 16-18 °C
Smaakprofiel: Soepel sappig

