Wijnfiche

Château La Gaffeliere - 1er G.C.C. | St. Emilion G.C.
Frankrijk (ST. EMILION) — 2017

Vinificatie

Ondergrond van kalksteen en klei. De start van de oogst begon voor de Merlot op 19 september en voor de Cabernet Franc op 28 september, en eindigde voor beiden op 3 oktober. De druiven werden gedurende 12 uur gestockeerd in een koude kamer van 7 °C alvorens (optisch) gesorteerd te worden. Tijdens de alcoholische fermentatie werd de hoed regelmatig ondergedompeld en de wijn overgepompt. Hierna volgde nog een malolactische omzetting, voor 25% op houten vaten en voor 75% in inox. Tot slot rijpte deze wijn nog 15 maanden op Franse eik, waarvan 50% nieuwe eik. De druiven van de verschillende percelen werden bij de volledige vinificatie van elkaar gescheiden tot op het moment dat de finale assemblage gecreëerd werd.

Smaak

De smaken van cassis, donker fruit en bosbessen worden ondersteund door de aanwezige, maar zachte tannines. De wijn balanceert uitstekend tussen stevige fruitsmaken en verfrissende zuren. Een wijn met een groot bewaarpotentieel!

Gerechten

Kaas - hard | Wild

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Merlot
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): > 10
Serveertemperatuur: 16-18 °C
Smaakprofiel: Soepel sappig