Wijnfiche

Confidences de Prieuré-Lichine | Margaux Merlot - Cabernet Sauvignon Frankrijk (MARGAUX) — 2022

Domein

Ch. Prieure Lichine

Château Prieuré-Lichine is een 4e Grand Cru Classé uit Margaux, waarvan de geschiedenis teruggaat tot de 12e eeuw, toen monniken van de abdij van Vertheuil hier een priorij vestigden. In 1951 nam Alexis Lichine, bijgenaamd 'de paus van de wijn', het domein over en gaf het twee jaar later zijn naam. Hij breidde het wijngaardbezit uit, moderniseerde de wijnkelder en liet de voormalige kloostergebouwen restaureren. Vandaag is het château eigendom van de Ballande Group. Het domein omvat circa 78 hectare wijngaard, verspreid over vijf gemeenten binnen de appellatie Margaux. De grote diversiteit aan percelen en terroirs vormt een belangrijk onderdeel van de identiteit van het château. Het domein werkt volgens duurzame landbouwprincipes en is sinds 2019 gecertificeerd Haute Valeur Environnementale (HVE).

Vinificatie

De druiven worden met de hand geoogst in kleine bakken en streng geselecteerd. De vergisting gebeurt gedurende 28 tot 30 dagen. Vervolgens rijpt de wijn op Franse eikenhouten barriques, waarvan 40% tweedejaars- en 60% derdejaarsvaten. Hierdoor blijft het fruit mooi op de voorgrond terwijl de houtrijping zorgt voor extra diepgang en verfijning.

Smaak

Diep robijnrood van kleur. In de neus domineren rijpe pruimen, zwarte bessen en blauwe bessen, aangevuld met toetsen van viooltjes, zwarte thee, cederhout en een subtiele aardse kruidigheid. In de mond is de wijn soepel en rijk, met rijp donker fruit, verfijnde tannines en een mooie fraîcheur die zorgt voor balans. De afdronk is lang, elegant en typisch Margaux: krachtig zonder zwaar te worden.

Gerechten

Vlees - rood, gegrild | Kaas - hard | Gevogelte - eendenborst

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Merlot (80%), Cabernet Sauvignon (20%)
Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis
Te bewaren (jaren): + 7-10
Serveertemperatuur: 16-18 °C
Smaakprofiel: Soepel sappig

