



Wijnfiche

Château Cantemerle – G.C.C. | Haut-Médoc France (MEDOC-HAUT-MEDOC) – 2019

Vinification

Aparte vinificatie per perceel, fermentatie in grote houten cuves (trage en zachte tannine extractie). Vervolgens 12 maanden op eiken barriques, waarna de assemblage volgt. Na assemblage rust de wijn nog 4 maanden in cuves.

Taste

Donkerrode kleur. In de neus hebben we het aroma van cassis en zwart fruit, en een zeer rijpe indruk. In de mond zwart fruit, eik en zoethout, krachtige tannines, heel wat densiteit en evenwicht. De wijn geeft ook een warme indruk. Een grote wijn tegen een zeer aanvaardbare prijs in deze status.

Food pairing

Horse meat | BBQ | Entrecote

General information

Type: Red wine

Viticulture: Traditional

Storage (years): "> 10"

Serving temperature: 18° C

