

## **Domaine**

### **Marquis de Calon**

Toen Jean-Pierre Denis het landgoed kocht namens de Crédit Mutuel Arkéa-groep, was het zowel een beslissing uit het hart als een zorgvuldig doordachte handeling. Hij was zowel een verzamelaar als een wijnliefhebber en had een voorkeur voor de wijnen van Bordeaux. Vincent Millet trad in 2006 in dienst bij Calon Ségur als landgoedbeheerder en neemt nu de leiding op zich. Afkomstig uit Neuilly-sur-Seine had hij nooit kunnen vermoeden dat hij ooit het grootste deel van zijn tijd tussen de druivenranken zou doorbrengen.

## **Vinification**

Récolte manuelle. Une première sélection de raisins sur la vigne. Tri mécanique des raisins par vibration, suivi d'un tri manuel. Le vin est élevé en fûts de chêne neufs pendant 20 mois en barriques neuves, les tanins du chêne s'intégrant harmonieusement au fil du temps avec les tanins des raisins.

## **Dégustation**

L'élégance se retrouve partout, dans la pureté des saveurs du vin, dans la délicatesse de sa texture, tandis que sa profondeur et sa longueur sont également superbes. L'extraordinaire capacité du vin à vieillir de nombreuses années en bouteille est une autre caractéristique du domaine.

## **Mets adaptées**

Viande - rouge, grillée | Roti de bœuf | Agneau | Côtelette d'agneau | Viande de bœuf | Viande - mouton

## Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon (56%), Merlot (35%), Cabernet Franc (7%), Petit Verdot (2%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "> 10"

Servir à: 17-18°C

