



Wijnfiche

Château de Camensac - G.C.C. | Haut-Médoc France (MEDOC-HAUT-MEDOC) – 2018

Domaine

Ch. Camensac

Camensac is gelegen ten westen van St. Julien in de gemeente St. Laurent. Tot de jaren '70 had Camensac grote problemen om wijnen te produceren op het niveau van zijn classificatie. Pas na 1965, toen de gebroeders Forner eigenaar werden van het Chateau, begon de verbetering in te zetten. Door het herbeplanten van de wijngaarden en forse investeringen in de wijnkelders en produktietechnieken begon dit in de jaren '80 vruchten af te werpen. De kwaliteit ging flink vooruit, maar nog steeds niet voldoende. De broers besloten om de bekende Franse oenoloog Emile Peynaud in te schakelen om samen met hem de wijn naar het door hun gewenste kwaliteitsniveau te brengen. Sinds het begin van de jaren 90 is zijn invloed goed merkbaar en hebben de wijnen een andere stijl gekregen. Het fruit is voller en geconcentreerder, de wijn is steviger en de tannines zijn zachter, ronder en rijper. Sinds de oogst van 1995 produceert men weer wijnen die hun classificatie meer dan waard zijn. De assemblage bestaat voor 60% uit Cabernet Sauvignon en voor 40% uit Merlot en de wijn is op zijn best zo ongeveer 10 jaar na de oogst.

Vinification

Les raisins sont entièrement éraflés. La fermentation se déroule pendant 6 jours à une température constante de 28°C, suivie d'une macération de trois semaines. Le chapeau est remonté et travaillé quotidiennement. Après un pressurage pneumatique, le vin est transféré en fûts de bois où la fermentation malolactique est initiée. Il est ensuite élevé en fûts de chêne français pendant 14 à 18 mois, dont 60 % de bois neuf. Le vin est clarifié à l'albumine d'œuf avant la mise en bouteille.

Dégustation

Camensac présente une robe rouge rubis profonde et brillante. Le nez révèle des arômes de poivre noir et de pétales de rose. La structure est fine, avec un milieu de bouche ample et charnu. Un vin équilibré et riche, à la longue finale. Les fruits rouges persistent longtemps, accompagnés de notes boisées bien intégrées.

Mets adaptées

Carré d'agneau | Entrecôte | Tournedos | Canard

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (50%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): > 10

Servir à: 18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

