Wijnfiche

Clos Saint-Martin - G.C.C. | St. Emilion G.C.
France (ST. EMILION) — 2017

Domaine

Clos Saint-Martin

Opgericht in 1850, is dit juweel-achtige landgoed gelegen op het Saint-Émilion kalksteen plateau, grenzend aan Château Canon. Genoemd naar de naburige kerk van Saint-Martin, is Clos St. Martin eigendom van en beheerd door Sophie Fourcade, een afstammeling van de Reiffers familie, gevestigde wijnproducenten in Saint-Emilion sinds de 17e eeuw. Michel Rolland fungeert als consultant wijnmaker. Op slechts 1,33 hectare is Clos St Martin de kleinste geclassificeerde grand cru classé in Saint-Émilion. De wijnstokken, gemiddeld 35 jaar oud, worden geplant op klei en kalksteen bodems, met zuidwestelijke blootstelling.

Vinification

Après des vendanges manuelles, les raisins macèrent à froid (8°C) pendant 8 jours. La fermentation alcoolique se déroule ensuite en barriques de chêne neuves pendant une période de 48 jours. La fermentation malolactique a également lieu en barriques neuves. Le vin est élevé avec les lies pendant 4 mois, bâtonnées deux fois par semaine afin de développer puissance et moelleux, avant d'en être séparé pour le reste de l'élevage en barriques neuves, sur une période de 20 mois.

Dégustation

Arômes de fruits noirs mûrs avec quelques notes boisées. Le fruit et le bois sont bien équilibrés. Ce vin a une belle concentration et une longue finale.

Mets adaptées

Sanglier - ragoût | Ragoût - pigeon | Roti de bœuf | Agneau | Viande - grillée | Daim | Champignons des bois

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Merlot (90%), Cabernet Franc (5%), Cabernet Sauvignon (5%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "> 10"

Servir à: 16-18°