

**Château Armailhac – 5e G.C.C. |
Pauillac
Frankrijk (PAUILLAC) – 2017**

Domaine

Ch. Armailhac

Chateau d'Armailhac dank zijn naam aan Dominique d'Armailhacq, een schurk die in de 18e eeuw zijn landgoed uitbreidde met grond van boeren die hun lening niet op tijd terug konden betalen. De wijnen van Mouton d'Armailhacq verdwenen in het niets naast de wijnhuizen Mouton Rothschild en Pontet-Canet. Toen Armand d'Armailhacq, erfgenaam van het wijnhuis, alleen nog Cabernet Sauvignon en Merlot aanplante en de kwaliteit aanzienlijk verbeterde ging het een stuk beter met het wijnhuis. De familie Comte de Ferrand die het wijnhuis overnamen bleven ook de nadruk leggen op kwaliteit. Vanwege geldnood verkoopt de familie het wijnhuis in 1933 aan baron Philippe. Hij verandert de naam in Château Mouton-Baron-Philippe en renoveert het wijnhuis. In 1976 verandert die naam na de dood van de vrouw van Philippe in Mouton-Baronne-Philippe en in 1991 werd die naam veranderd in Château d'Armailhac.

Dégustation

Le vin est d'un rouge grenat avec une teinte cramoisie. Le nez très expressif est remarquable par ses arômes intenses et rayonnants de fruits rouges mêlés à des notes de café torréfié et de pâte d'amande. L'attaque spacieuse et puissante révèle une structure tannique soyeuse et bien équilibrée, donnant une impression de richesse et de volume, soulignée par une gamme généreuse et variée d'arômes tels que la cerise, la vanille et la réglisse. La longue finale est soutenue par des notes de chocolat.

Mets adaptées

Ragoût d'agneau, Gigot d'agneau, Cotelette de mouton

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Franc (7%), Merlot (22%), Cabernet Sauvignon (68%), Petit Verdot (3%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 16° - 18°

