Wijnfiche

Château Crabitey Rouge | Graves France (GRAVES) — 2019

Domaine

Ch. Crabitey

Château Crabitey ligt 35 kilometer ten zuiden van Bordeaux. Dit domein behoorde in 1982 toe aan een religieuze congregatie. De zusters investeerden in het Château en zorgden ervoor dat het algemene bekendheid kreeg. In 1985 deden ze beroep op Jean-Ralph de Butler die hun leerde te professionaliseren en te moderniseren. De zusters verlieten het domein in 1992. Sinds 1999 beheert Arnaud de Butler het domein onder het waakzame oog van zijn vader. In 2001 bouwden ze een nieuwe productiekelder. Ze hebben een domein van 27 ha waarvan 2 ha voor witte wijn.

Vinification

Des pratiques agricoles intégrées sont utilisées dans le vignoble, avec un labour pour maintenir le sol, double Guyot taille sans éperon de renouvellement, amincissement et succion des pousses, abattage manuel des feuilles à la nouaison, récolte verte début juillet. Eraflage des vendanges, macération à froid, fermentation en cuves inox. Fermentation températures entre 25 ° C et 28 ° C, avec macération à 28 ° C pendant environ 20 jours. Le vin est ensuite vieilli pendant 12 mois en fûts de chêne français, dont un tiers sont neufs. Pas de filtrage.

Dégustation

Château Crabitey 2016 présente une couleur cerise foncée avec de jolis reflets rubis. Le nez est frais et révèle un large éventail de saveurs de fruits rouges avec un boisé moelleux et élégant. La bouche est puissante et ronde, soutenue par des tanins souples et subtils. Le vin révèle une belle longueur en bouche avec des saveurs fruitées et légèrement boisées. Déjà parfait pour être dégusté, le vin peut aussi accompagner une période de vieillissement pour mettre en valeur la qualité des tanins et des notes boisées.

Mets adaptées

Viande - rouge | Lapin | Bécasse | Filet américain | Pigeon | Boeuf Bourgignon

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (50%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Souple et juteux

