



Wijnfiche

# **Château Armailhac - 5e G.C.C. | Pauillac France (PAUILLAC) – 2019**

## **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 1945 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.

## **Vinification**

Vendanges du 19 septembre au 9 octobre.

## **Dégustation**

La couleur est profonde aux reflets grenat. Le nez exhale des parfums intenses de fruits noirs agrémentés de saveurs vanillées, poivrées et d'épices douces. L'attaque structurée et séveuse, révèle en milieu de bouche une matière onctueuse et satinée, marquée par les fruits noirs et le chocolat. Les tanins suaves et enrobés s'intègrent parfaitement à l'ensemble et se prolongent sur une agréable touche fruitée. Des notes florales et réglissées, dévoilent une finale longue et élégante.

## **Mets adaptées**

Côtelette d'agneau | Gigot d'agneau | Barbecue - côtes

## Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

