



SAUTER
WIJNEN



Château Bonalque 2016 Pomerol AOC

Kleur

Massief, zwartrood (opaque). Nog steeds met een fractie pioenroos ... Nauwelijks evolutie en zodoende van een veel belovende vitaliteit (bewaarpotentieel!).

Neus

Fascinerende expressie. Prachtige combinatie van grafiet (potlood), dadel, laurierdrop en zwarte, gekonfijte vruchten (myrtilles) en olijven. Houtteer, ceder en het fijn kruidige van de Havanna-sigaar in de kist. Na 15 minuten in het glas zet de parade van de fijnste aroma's zich ongedwongen voort tot groot genoegen van de geboeide wijnliefhebber met het passende geduld. Heerlijk!

Smaak

Vanaf het eerste mondcontact is er sprake van een hechte, verrukkelijk trage en verleidelijk vlezige materie van precies gewogen, evenwichtige concentratie. Mondvullend zonder overgewicht. Voorzien van de juiste frisheid en gepolijste, prachtig versmolten, maar ook rijke tannines. Een toonbeeld van harmonie. De finale reflecteert de smaaksensatie en is een prolongatie daarvan zoals alleen de echt grote wijnen dit kunnen bieden.

Bodem

In totaal 7.55 hectare wijngaard met een bodem van grind, zand en klei, en een ondergrond van grind en alios (ijzererts dat het Pomerol terroir zo onderscheidt). Door het grind en de ijzererts warmt de grond niet alleen snel op, maar behoudt de warmte ook (dit komt de groeicyclus ten goede). De stokken zijn gemiddeld 28 jaar oud.

Vinificatie

Het onderhoud in de wijngaarden wordt gedeeltelijk mechanisch en gedeeltelijk manueel gedaan. Het onkruid wordt mechanisch gewied, maar het ontbladeren en het wegnippen van de overtollige trossen (vendange verte) met de hand. Zeer zorgvuldig wijngaardbeheer. Handmatige oogst en vervoer in kleine kisten. Selectie voor en na ontsteling op triltafel. Inweking en vergisting op RVS cuves met temperatuurcontrole. De druiven worden per perceel gevinifieerd. Handmatige remontages. Appelmelkzurengisting op eikenhouten vaten. Lagering gedurende 18 maanden op Frans eikenhout waarvan 50% nieuw en 50% eenmaal gebruikt. Overhevelen gebeurt 1 tot 2 keer op basis van proeven.

Culinair

Sublieme Pomerol voorzien van een breed gastronomisch potentieel: van ree tot lam, van kalf tot vleugelvild (patrijs, fazant, parelhoen).

Druif/Druiven

90% Merlot en 10% Cabernet-Franc.

Bruikbaar

2025

Houdbaar

2045

Alcohol percentage

14,5%

Inhoud

0,75