



SAUTER

WIJNEN



Clos du Clocher 2019 Pomerol AOC

Kleur

Massief zwartrood, iets mat. Niet 100% opaak ... er is nog sprake van transparantie, zoals dit een echt grote wijn betaamt.

Neus

We hebben deze wijn gedetailleerd geproefd in de primeur-fase en de bevindingen van destijds worden integraal bevestigd: superbe omlijsting van het allerbeste, zacht gebrand eikenhout van een 'groot' boeket in wording. Floraal -gedroogde rozen- en theebladeren, zoethout, amber, truffel en fijne jodium(oester)nuances. Dit is van een uitzonderlijke complexiteit.

Smaak

Rijk, zeer rijk geheel, maar vooral rijk door de fijnheid en de subtiele contrasten. Een wijn waar de term concentratie der fijnheid van toepassing is. De wijn plooit zich niet zomaar naar de wensen van de comfort zoekende wijndrinker. Daarvoor teveel karakter en te contrastrijk. Weelderige, ook weer echt geconcentreerde tannines die met de tijd gaan versmelten en dan wordt deze wijn echt sensationeel goed!

Culinair

Grote, zeer grote dinerwijn: lang gerijpt rundvlees rib-eye, lamszadel, fijn haarwild (ree) en veel meer. Orgaanvlees. De helaas te vroeg overleden meesterkok Alain Senderens combineerde Pomerol graag met ganzenharten en paddestoelen.

Druif/Druiven

75% Merlot en 25% Cabernet-Franc.

Bruikbaar

2028

Houdbaar

2045

Alcohol percentage

14,5%

Inhoud

0,75