



SAUTER

WIJNEN



Château La Grande Maye 2019 Côtes de Castillon AOC

Kleur

Massief zwartrood met mahonie schakering – al een fraaie ontwikkeling in de kleur afleesbaar.

Neus

Meer vineuze expressie met iets meer bodeminvloed en mineraliteit. Grafiet, leisteen, houtteer, ceder naast bosbessen en geroosterde paprika. Klassiek in de meest positieve zin van het woord!

Smaak

Dat klassiek komt ook in de structuur tot uitdrukking: uitgesproken genereuze aanzet als aankondiging van een "serieuze" tannine-rijke structuur met een satijnen textuur. De tannines blijven fraai gepolijst maar wel present – zodra er iets van proteïnerijk materiaal in het bord verschijnt worden de tannines mak als lammetjes. De wijn biedt karakter, reliëf en bewaar- en ontwikkelingspotentieel.

Bodem

Château la Grande Maye bevindt zich in Belvès de Castillon ten oosten van Saint-Emilion.

Vinificatie

Alleen druiven van de oudste en beste plots worden gekozen. Traditionele vinificatie op RVS cuves. De wijn rijpt gedurende 12 maanden op vaten (30% nieuw eiken). Iedere 3 maanden wordt de wijn overgeheveld naar een ander vat (Soutirage) en geklaard doormiddel van eiwitten.

Culinair

Degelijk gestructureerde eetwijn die zich voortreffelijk plooit naar het tegenspel in het bord: lamszadel, kalfsschouder of Bresse-kip.

Druif/Druiven

85% Merlot en 15% Cabernet Franc.

Bruikbaar

2020

Houdbaar

2040

Alcohol percentage

14,5%

Inhoud

0,75