



SAUTER

WIJNEN



Château Coutelin-Merville 2019 Saint-Estèphe AOC

Kleur

Schitterend zwartrood met de schakering pioenroos (combinatie van paars en mahonie) - de kleur van een wijn met zeer veel bewaar- en ontwikkelingspotentieel.

Neus

Opvallend "gezonde" en vitale expressie van zwarte vruchten, goed precies en zacht geblakerd eikenhout en potlood/inkt zoals dit de kostbare Pessac-Leognan-wijnen zo goed typeert. Zeer degelijk en nauwkeurig.

Smaak

Dat gezonde en degelijke komt in de smaakstructuur ook volop tot uitdrukking: vruchtvezige, volumineuze materie binnen een zeer degelijke structuur. Forse smaakrijkdom, degelijke tannines en een weldadige fraîcheur zorgen voor een perfecte bewaarwijnbalans. Waarbij dat bewaren meer geldt als kunnen dan moeten, zo verleidelijk is dit geheel nu ook al.

Bodem

Uitgesproken kiezelrijke grond met kleigrond als onderbodem. De wijngaarden zijn gelegen op zacht glooiende hellingen en de wijnstokken zijn gemiddeld 37 jaar oud. De dominantie van Merlot in combinatie met Cabernet-Franc is bepalend voor het zachte karakter en de fijnheid van deze saint estèphe die daardoor minder hard en gesloten is dan de burens.

Vinificatie

Klassieke vinificatie met een lange rijping op eikenhouten vaten waarvan 25% elk jaar vernieuwd wordt.

Culinair

Grote en gespierde wijn met een duidelijk culinair profiel. Alleen gerechten met veel smaak en een veerkrachtige structuur. Daubes (stoofgerechten) van duif, rund en lam/schaap.

Druif/Druiven

Merlot, Cabernet-Sauvignon en Cabernet-Franc

Bruikbaar

2022

Houdbaar

2040

Alcohol percentage

14,0%

Inhoud

0,75