



Château Coutelin-Merville 2021 Saint-Estèphe AOC

Kleur

Al wat verder ontwikkeld Bordeaux-rood met de schakering mahonie. Goede, gemiddelde intensiteit.

Neus

Klassieke Médoc/Saint-Estèphe expressie met een frisse, degelijke maar zeker niet dominante presentie. Laurier, ceder, gedroogde rozenbladeren, grafiet/potlood. De wijn ademt een zekere verfijning en klasse.

Smaak

Het positief-klassieke vinden we terug in de zeer gezonde structuur, die een model balans vertoont van goed gedoseerde kracht zonder het effect van een machtige block-buster. Spanning en smaakvariatie komen hierdoor heel goed tot uitdrukking. Gepolijste tannines met iets van een grafiet(potlood)-effect die de forse lengte niet afremmen. De finale is een feest van smaakvariatie, frisheid en contrasten.

Bodem

Uitgesproken kiezelrijke grond met kleigrond als onderbodem. De wijngaarden zijn gelegen op zacht glooiende hellingen en de wijnstokken zijn gemiddeld 35 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

Degelijk gestructureerde en echt klassieke dinerwijn: lang gerijpt en "gemarmerd" rood vlees (rib-eye, T-bone, entrecôte) of lamsschouder. Oude kazen van de koe.

Druif/Druiven

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon en Petit Verdot.

Bruikbaar

2025

Houdbaar

2035

Alcohol percentage

13,0%

Inhoud

0,75