



SAUTER

WIJNEN



Château les Hauts Conseillants 2018 Lalande-de-Pomerol AOC

Kleur

Massief, ondoorzichtig zwartrood. Enorme kleurconcentratie met nog weinig ontwikkeling. Positief voor het bewaarpotentieel.

Neus

Uitgesproken rijpe expressie met een combinatie van zwarte vruchten, dadels, olijven, chocolade en grafiet. De progressie onder invloed van de klimaatverandering is hier keer op keer spectaculair. Waren de wijnen vroeger van Lalande wat timide, nu zit deze les Hauts-Conseillants op het niveau van een volwassen Pomerol.

Smaak

Rijke, vlezig-sappige materie van een verrassende rijpheid. Goed herkenbaar door het 'zoete' bij de eerste tactiele aanraking. Alles is hier aanwezig en dat in zeer royale mate. Dankzij de juiste, discreet blijvende frisheid en de superieur gepolijste tannines is er sprake van een harmonie die alleen bij volle rijpheid bereikt wordt.

Bodem

In totaal 6 ha wijngaarden verspreid over Néac en Lalande. De bodem bestaat uit leem, klei, kiezels en zand. Tussen 6000-8000 stokken per hectare.

Vinificatie

Handmatige oogst en transport naar de vinificatieruimte in kleine kratten om beschadiging aan de druiven te voorkomen. Na een strenge selectie volgt volledige ontsteling van het materiaal. Ieder perceel vergist apart (RVS en betonnen cuves). Rijping op eikenhout: 1/3 nieuw, 1/3 1 jaar oud, 1/3 twee jaar oud.

Culinair

Contrastrijke en smaakrijke dinerwijn met een weldadige fraîcheur. Een als pomerol (Lalande weliswaar, maar uit de handen van een uitgesproken en zeer ervaren Pomerol-familie) inzetbare wijn. Combineren met rijke hoofdgerechten zoals lamskoteletten of orgaanvlees (kalfsnier).

Druif/Druiven

85% Merlot en 15% Cabernet Franc.

Bruikbaar

2022

Houdbaar

2035

Alcohol percentage

14,5%

Inhoud

0,75