



SAUTER

WIJNEN



Château Ponzac 2020 Cahors AOP

Kleur

Vrijwel ondoorzichtig en 100% massief zwartrood (opaak ofwel de zwarte spiegel) met de paarszwarte schakering van de pioenroos.

Neus

Krachtige en zeer eigenzinnige expressie met frisse tonen (dennenhars), kleine, rode vruchten, maar ook ceder, leer en het dekblad van de fijnere sigaar. De kracht en de vitaliteit komen ook in het boeket vol tot uitdrukking. Het is duidelijk dat hier geen enkele toenadering (of imitatie) gezocht wordt van de succesvolle en beroemde wijnen uit andere gebieden: ik ben Cahors, dus besta ik!

Smaak

Rijke, traag vloeiende, vlezige en uitgesproken gespierde materie. Ondanks het bijna fluwelige eerste mondcontact hebben we snel te maken met enorme, gedurfd klassieke contrasten. Een vitale frisheid die de stevige tannines nog eens extra stimuleren. Overduidelijk bewaar- en ontwikkelingspotentieel en kan niet zonder adequaat proteïnerijk, culinair tegenspel, maar dan is er wel sprake van een fascinerende beleving voor gevorderden.

Vinificatie

Lange inweking gedurende 21 dagen bij een temperatuur van 28°C. 85% verblijft vervolgens gedurende 10 tot 12 maanden in RVS tanks en de resterende 15% in eikenhouten vaten.

Culinair

(Decanteren aanbevolen!) Wilde eend, gerijpte côte à l'os, lièvre à la royale, krachtige wildragout of hert met preiselbeerencompote. Het kan niet krachtig of rijk genoeg zijn.

Druif/Druiven

100% Malbec.

Bruikbaar

2022

Houdbaar

2040

Alcohol percentage

14%

Inhoud

0,75