



SAUTER

WIJNEN



Château Belle-Vue 2018 Haut-Médoc AOC

Kleur

Krachtig, somber Bordeauxrood met de schakering mahonie.

Neus

Apart met de zeldzame schakering van sandelhout. Verkwikkend dankzij de geuren van rode vruchten (bosbessen) in zeer rijpe vorm. Ongebrand, nieuw eikenhout (discreet), Sumatradekblad en zoethout. Fijne hoogwaardige expressie.

Smaak

Vloeiende en tevens krokante, meteen verkwikkende aanzet. Serieuze structuur met een prima balans dankzij de smaakvolle wijnzuren en de beschaafde tannines. Een wijn met een missie van "zo kan het ook, volop smaakbeleving zonder overdreven en zoete opulentie". Als dat dynamische tandem zuren-tannine adequaat proteïnerijk tegenspel krijgt aan tafel is de beleving totaal.

Culinair

Klassieke, hoogwaardige Medoc met veel persoonlijkheid die vooral aan tafel optimaal tot uitdrukking komt. Gerijpt en gemarmerd rundvlees. Lamsbout (agneau de sept heures).

Druif/Druiven

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc en Petit Verdot.

Bruikbaar

2024

Houdbaar

2042

Alcohol percentage

13,0%

Inhoud

0,75