



SAUTER

WIJNEN



Château Barrabaque Cuvée Antoine 2020 Canon-Fronsac AOC

Kleur

Klassiek, krachtig Bordeaux-rood met de schakering zwart.

Neus

Degelijke open expressie met een fris accent (mint). Rode en zwarte vruchten, laurier en zoethout.

Smaak

Krokant-sappige en verleidelijk zoete aanzet. Goede structuur binnen deze aardig mondvullende materie. Smakelijke, perfect versmolten tannines.

Bodem

De wijngaard binnen de a.o.c. Canon Fronsac is 10 ha. Er is ook nog een perceel van 1,5 ha met de a.o.c. Fronsac. Opvallend hellend gebied binnen het Bordeaux-landschap met rijke klei-kalkbodem. De ondergrond is steenrijk. De wijnstokken zijn tussen de 40 en 45 jaar oud. De aanplandichtheid is (afhankelijk van de percelen) 5.500-6.600 stokken/ha.

Vinificatie

Handmatige oogst, traditionele vinificatie in thermo-gereguleerde gistkuipen en een rijping gedurende 14 tot 18 maanden op eersteklas eikenhout waarvan 25 tot 50% nieuw.

Culinair

Bordeaux-dinerwijn in topconditie: vleugelwild, gerijpt en gemarmerd rundvlees, lam en kalf. Krachtige vis in rode wijnsaus. Oude kazen van de koe.

Druif/Druiven

70% Merlot, 20% Cabernet-Franc en 10% Cabernet-Sauvignon.

Bruikbaar

2024

Houdbaar

2032

Alcohol percentage

14,5%

Inhoud

0,75