

Marquis de Calon Ségur | St.-Estèphe Frankrijk (SAINT-ESTEPHE) — 2018

Domein

Marquis de Calon

Toen Jean-Pierre Denis het landgoed kocht namens de Crédit Mutuel Arkéa-groep, was het zowel een beslissing uit het hart als een zorgvuldig doordachte handeling. Hij was zowel een verzamelaar als een wijnliefhebber en had een voorkeur voor de wijnen van Bordeaux. Vincent Millet trad in 2006 in dienst bij Calon Ségur als landgoedbeheerder en neemt nu de leiding op zich. Afkomstig uit Neuilly-sur-Seine had hij nooit kunnen vermoeden dat hij ooit het grootste deel van zijn tijd tussen de druivenranken zou doorbrengen.

Vinificatie

Handmatige oogst met een eerste selectie in de wijngaard. Hierna volgt nog een mechanische sortering op door middel van vibratie én een tweede manuele selectie. Gecontroleerde fermentatie bij een constante temperatuur in inoxen vaten. Zorgvuldige rijping gedurende 17 maanden in eikenhouten vaten (waarvan 1/3de nieuw). De wijn wordt geklaard met eiwit.

Smaak

Le Marquis de Calon Ségur provides immediate enjoyment, warmth and a velvety texture. It is carefully aged generally for 17 months in oak barrels, a third of which are new. Deliciously easy-drinking, silky and expressive, its charm comes to the fore, while at the same time bringing to our minds the elegance of the Grand Vin.

Gerechten

Rosbief | Lamskoteletjes | Schapenvlees

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot, Cabernet Sauvignon

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

