



Wijnfiche

Château de Camensac – G.C.C. | Haut-Médoc Frankrijk (MEDOC-HAUT-MEDOC) – 2018

Domein

Ch. Camensac

Camensac is gelegen ten westen van St. Julien in de gemeente St. Laurent. Tot de jaren '70 had Camensac grote problemen om wijnen te produceren op het niveau van zijn classificatie. Pas na 1965, toen de gebroeders Forner eigenaar werden van het Chateau, begon de verbetering in te zetten. Door het herbeplanten van de wijngaarden en forse investeringen in de wijnkelders en produktietechnieken begon dit in de jaren '80 vruchten af te werpen. De kwaliteit ging flink vooruit, maar nog steeds niet voldoende. De broers besloten om de bekende Franse oenoloog Emile Peynaud in te schakelen om samen met hem de wijn naar het door hun gewenste kwaliteitsniveau te brengen. Sinds het begin van de jaren 90 is zijn invloed goed merkbaar en hebben de wijnen een andere stijl gekregen. Het fruit is voller en geconcentreerder, de wijn is steviger en de tannines zijn zachter, ronder en rijper. Sinds de oogst van 1995 produceert men weer wijnen die hun classificatie meer dan waard zijn. De assemblage bestaat voor 60% uit Cabernet Sauvignon en voor 40% uit Merlot en de wijn is op zijn best zo ongeveer 10 jaar na de oogst.

Vinificatie

Volledig ontstelen van de druiven. Fermentatie gedurende 6 dagen bij een constante temperatuur van 28 °C, gevolgd door een drie weken durende maceratie. Dagelijks overpompen en doorroeren van de hoed. Na een pneumatische persing wordt de wijn overgeheveld naar houten vaten waarin de malolactische omzetting geïnitieerd wordt. Rijping in Franse eik gedurende 14 - 18 maanden. 60% van de vaten is nieuw. Klaren van de wijn met eiwit alvorens te bottelen.

Smaak

Camensac heeft een diepe, heldere en robijnrode kleur. Aroma's van zwarte peper en rozenblaadjes. Fijne structuur met een volle body in het middenpalet. Een gebalanceerde, rijke wijn met een lange finale. Het rood fruit blijft lang nazinderen, samen met een goed geïntegreerde houttoets.

Gerechten

Lamscarré | Entrecôte | Tournedos | Gevogelte - eend

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (50%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 18 °C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

