



Wijnfiche

Château Cambon la Pelouse | Haut-Médoc Frankrijk (MEDOC-HAUT-MEDOC) – 2018

Domein

Chateau Cambon La Pelouse

Ch. Cambon la Pelouse is in 2019 overgenomen door het gerenommeerde Treasury Wine Estates (TWE). Deze Cru Bourgeois producent is gelegen in het hart van de Haut-Médoc AOC, dichtbij Ch. Cantemerle en de grens met Ch. Margaux. Het domein telt 65 hectare wijngaarden.

Vinificatie

Elke tank wordt gekoeld tot ongeveer 2°C om het druivensap te zuiveren. Het heldere sap wordt nadien op nieuw over het fruit gepompt waarna het gedurende 5 à 6 dagen met elkaar in contact blijft om in te weken (bij 5°C). Hierna volgt de alcoholische fermentatie die op zijn beurt 10 dagen in beslag neemt. Tijdens de fermentatie komt de hoed (bestaande uit schilletjes en andere vast bestanddelen) bovendrijven. Tweemaal per dag wordt de hoed gebroken met behulp van perslucht of CO₂. Tegen het einde van de fermentatie wordt de hoed eveneens bevochtigd. Tot slot wordt het vergiste druivensap gedurende 2 weken nauw opgevolgd (en geproefd) om te bepalen wanneer de opvoeding kan starten. De opvoeding zelf duurt 12 - 15 maanden en vindt plaats in eikenhouten vaten (35% nieuw, 50% 1 jaar oud en 15% ouder dan 1 jaar). Gedurende deze rijping op vat blijft de wijn in contact met de gistcellen (rijping "sur lie"). Gemiddelde opbrengst van 45 hectoliter.

Smaak

Intense, uitgesproken primaire aroma's die de warmte van 2018 weerspiegelen: zwarte bessen en gedroogde kruiden. De afdronk vertoont dan weer een complexiteit met smaken van grafiet, zoethout en donker chocolade, kenmerkend voor de krachtige Bordeaux van de linkeroever.

Gerechten

Kaas - hard | Vlees - gegrild | Barbecue | Lamszadel | Souvlaki

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (55%), Cabernet Sauvignon (40%), Petit Verdot (5%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

