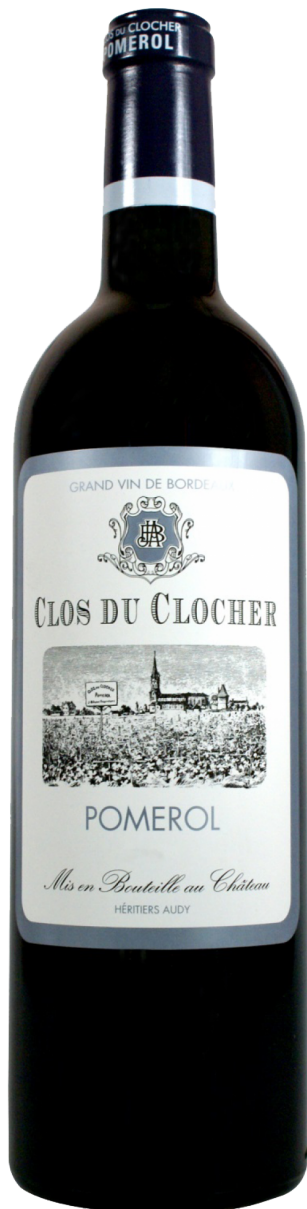




Château Clos du Clocher

Bordeaux, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een zeeklimaat met (tegenwoordig) vaak warme zomers en milde winters. Het weer kan grillig zijn. De bodem bestaat uit klei en kalksteen.

VINIFICATIE: De handmatige geoogste en ontsaalde druiven worden per perceel vergist in thermo gereguleerde betonnen cuves. Hierna rijpt de wijn circa twaalf maanden op nieuwe (35%) en één jaar oude eikenhouten vaten.

DRUIVEN: merlot, cabernet franc

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Complexe wijn met aroma's van zoete specerijen, rijp fruit, zwarte olijven en vanille. In de smaak daarnaast iets van chocola, verfijnde tannines en een indrukwekkende finale.

SERVEERSUGGESTIE: Lekker bij gegrild gevogelte, klein wild en harde kazen.

WEETJE: Met een kleine achthonderd hectare aan wijngaarden is Pomerol de appellation met de kleinste productie van Bordeaux: slechts iets meer dan vijf miljoen flessen zien jaarlijks het licht.



Gelegen op het beroemde plateau van Pomerol bevindt zich op honderdvijftig meter ten zuiden van het kerkje, tussen de grootste grands crus van de regio, Château Clos de Clocher. Het werd in 1931 eigendom van wijnhandelaar Jean-Baptiste Audy. Inmiddels bestiert zijn achterkleinkind (met dezelfde naam) het bijna vijf hectare tellende domein. Samen met een talentvol team (dat ook verantwoordelijk is voor de wijnen van Château Bonalgue (Pomerol), Château Monregard la Croix (Pomerol), Château Les Hauts-Conseillants (Lalande de Pomerol), Château du Courlat (Lussac-Saint-Emilion) maakt hij hier een hoogwaardige Pomerol van driekwart merlot met aanvulling van cabernet franc, afkomstig van oude stokken. Die staan ideaal gesitueerd in ijzerrijke grind- en kleigrond. Het is de beperkte grootte van het bedrijf dat optimale verzorging van de druiven mogelijk maakt: iedere stok wordt minutieus in de gaten gehouden.