



Château Cantenac Brown

Bordeaux, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een zeeklimaat met (tegenwoordig) vaak warme zomers en milde winters. Het weer kan grillig zijn. De bodem bestaat uit een mix van kalk, klei en voornamelijk kiezels.

VINIFICATIE: De druiven worden apart geplukt en gefinivieerd in temperatuur gecontroleerde roestvrijstalen tanks. De blend komt van de beste percelen. De wijn rijpt 12–15 maanden voor 60% in nieuwe Franse eikenhouten vaten.

DRUIVEN: cabernet sauvignon (65%), merlot (35%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: De wijn heeft een dieprode kleur en is prachtig geparfumeerd. In de smaak donker fruit, rond, vol met mooie tannines en een lange afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Geweldige wijn bij onder andere een pure ossenhaas overgoten met zijn eigen jus of gepocheerd in rode wijn met sjalotjes.



Château Cantenac Brown verwierf in 1855 de derde Grand Cru Classé classificatie. In 2006 heeft de familie Simon Halabi het chateau overgenomen met de ambitie om het landgoed naar het hoogste niveau te brengen. De eigenaar van het château is José Sanfins die met alle respect voor de natuur en omgeving de wijngaarden bewerkt. Zijn oog voor detail is overal zichtbaar en komt vooral tot uitdrukking in de kelder waar als het mogelijke wordt gedaan om een uitzonderlijke wijn te produceren. Het domein omvat 48 ha en is beplant met 30% merlot, 65% cabernet sauvignon en 5% cabernet franc met een gemiddelde leeftijd van de wijnstokken van 35 jaar oud.