



Château Bonalgue Pomerol

Bordeaux, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Gematigd zeeklimaat met warme, droge zomers en tamelijk milde winters. De bodem bestaat hoofdzakelijk uit klei met daarop een laag gravel.

VINIFICATIE: De handmatig geoogste druiven worden vergist in temperatuur gecontroleerde tanks van roestvrijstaal en cement. De wijn rijpt 18 maanden in vaten van Frans eikenhout, waarvan de helft nieuw.

DRUIVEN: merlot (90%), cabernet franc (10%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Rijk, rond en geconcentreerd met intense aroma's van zwarte bes, donkere kers, braam, vijg, chocolade, mokka, kruidnagel, een hint van leer en potlood. Fluweelzachte smaak met gestructureerde, maar goed geïntegreerde tannines.

SERVEERSUGGESTIE: Ideale wijn bij gegrilde entrecote, vederwild, pasta's met rijke vleessauzen, gebraden eendenborst met knoflook, paddenstoelen en salie, en geroosterd varkensvlees.



CHÂTEAU BONALGUE
POMEROL



Château Bonalgue is een statig domein in Pomerol dat tot stand is gekomen door het werk van vele generaties. Het is een prachtige plek met een rijke geschiedenis; naar verluidt heeft zelfs een legerkapitein van Napoleon zijn wapens hier ooit opgeslagen. In ieder geval leveren 'de stenen van Bonalgue' al sinds de Franse Revolutie rijpe druiven op voor rijke Pomerol-wijnen. De technieken mogen in de loop der eeuwen gemoderniseerd zijn, de sfeer is er echter nooit veranderd. Sinds 1926 bewerkt de familie Bourotte het land en maakt het wijnen met veel elegantie en een eigen persoonlijkheid. Uiteraard van dé druif van Pomerol; merlot, die op de typische kleibodem precies die aromatische en fluweelzachte rode wijnen oplevert die de streek zijn faam hebben gegeven.