



Château Semonlon

Bordeaux, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Deze wijn is afkomstig van een 7 ha wijngaard in Avensan, vlakbij Margaux. De bodem bestaat hier uit slibachtig grind in combinatie met grote stenen. De wijnstokken zijn minstens 35 jaar oud.

VINIFICATIE: De druiven voor deze Bordeaux worden op de traditionele methode gevinifieerd waarbij een koude inweking (6°C) plaatsvindt op roestvrij staal vóór de vergisting. Daarna rijpt de wijn één jaar lang op twee jaar oude eikenhouten vaten.

DRUIVEN: merlot (60%), cabernet sauvignon (40%)

GEUR & SMAAK: Elegante en soepele wijn met zachte tannines en aroma's van pruim, zwarte bes en kers.

SERVEERSUGGESTIE: Deze Bordeaux past goed bij rood vlees, wild of verschillende soorten gerijpte kaas.

WEETJE: De bodem van deze streek bestaat nog voornamelijk uit kiezel, iets zuidelijker gaat de bodem over in klei.



Château Semonlon ligt verscholen in de Haut-Médoc in Avensan, vlakbij Margaux. Het domein werd in 1950 gesticht door meneer Lagune, de overgrootvader van de huidige eigenaar Olivier Dumora. De 7 hectare wijngaard is beplant met 60% cabernet sauvignon en 40% merlot, waarbij de gemiddelde leeftijd van de wijnstokken 35 jaar oud is. De bodem van dit domein bestaat nog voornamelijk uit kiezel, waar de bodem iets zuidelijker van dit gebied overgaat in klei. Château Semonlon produceert typische linkeroever-stijl Bordeaux. Dit levert elegante en fruitige wijnen op waarbij Olivier Dumora kiest voor kwaliteit boven kwantiteit. Alle druiven worden met de hand geoogst en gesorteerd en er vindt groene oogst plaats wanneer dit nodig is. In totaal produceert Château Semonlon jaarlijks ongeveer 45.000 flessen.