



Château la Conseillante

Bordeaux, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een zeeklimaat met vaak warme zomers en milde winters. Het weer kan grillig zijn. De wijngaarden liggen op een mix van grind-, klei- en zandgronden.

VINIFICATIE: De druiven worden met de hand geoogst en zorgvuldig gesorteerd voor de fermentatie. Vervolgens rijpen de wijnen gedurende 18 maanden in Franse eikenhouten vaten.

DRUIVEN: merlot (80%), cabernet franc (20%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Elegant, smeuiig en evenwichtig. Delicate aroma's van rood fruit in de neus, een vlezig mondgevoel en zeer fijne tannines. Tonen van olijven en kruiden kenmerken de aromatische complexiteit van deze wijn.

SERVEERSUGGESTIE: Zo'n chique Pomerol doet het altijd goed bij lamskoteletjes en gegrild rundvlees als rib-eye en entrecote. Ook een (runder)stoofpot is een goede keuze. Maar vega kan ook: denk aan een gevulde paprika.

WEETJE: De naam La Conseillante dook 300 jaar geleden voor het eerst op, toen de invloedrijke koopvrouw Catherine Conseillan het domein verwierf. De 'ijzeren dame', zoals haar bijnaam luidde, liet de vrouwelijke versie van haar achternaam na.



De wijngaarden van Château la Conseillante zijn sinds 1871 in handen van de familie Nicolas. Sinds 2003 staat de vijfde generatie aan het roer en houden Bertrand en Jean-Valmy Nicolas nauwlettend in de gaten hoe het met hun druiven gaat. De wijngaarden beslaan in totaal bijna 12 hectare en liggen op een mix van grind-, klei- en zandgronden, binnen de appellation Pomerol. Het wijnhuis staat bekend om zijn focus op merlot, dat de overhand heeft in de aanplant. Ook wordt er een beetje cabernet franc verbouwd. Tijdens een grote kelderrenovatie in 2012 werden er 22 betonnen tanks geplaatst. Een belangrijke mijlpaal voor Château la Conseillante, want sindsdien worden alle percelen afzonderlijk vergist. Zo kan het beroemde terroir van Pomerol nog beter tot uiting komen. Daarbovenop zet de familie alles op alles om het chateau op duurzame wijze door te ontwikkelen.