



Anseillan du Château Lafite Rothschild Pauillac

Bordeaux, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Anseillan ligt ten oosten van Lafite Rothschild, tussen het château en de Gironde. Het gebied heeft een grote verscheidenheid aan terroirs. Door de noordelijke blootstelling is het koeler en de bodem kleiachtiger dan de klassieke terroirs van Lafite.

VINIFICATIE: Alcoholische gisting in houten, betonnen en roestvrijstalen vaten. De totale maceratie tijd is ca. 20 dagen. Na de malolactische gisting worden de wijnen overgebracht in Franse eikenhouten vaten voor een periode van ongeveer 16 maanden.

DRUIVEN: merlot (63%), cabernet sauvignon (37%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Sappig, levendig en opwindend, met rijp braamfruit en geparfumeerde aroma's. De neus is typisch Pauillac. In de mond breed en rijk. De algehele indruk is zeer harmonieus.

SERVEERSUGGESTIE: Dit is een gastronomische wijn, die heel goed samengaat met rood vlees en kaas.

WEETJE: Omdat er nog volop aan de wijngaarden van Anseillan wordt gewerkt heeft iedere jaargang een heel eigen gezicht, met andere druiven in de hoofdrol.



Château Lafite Rothschild is een naam die geen enkele wijnliefhebber koud laat. Het kasteel en de wijngaarden liggen in Pauillac, aan de linkeroever van de Gironde. De wijnen van dit beroemde château zijn geclassificeerd als Premier Grand Cru Classé volgens het classificatiesysteem van Bordeauxwijnen uit 1855. Het domein brengt twee wijnen uit: Château Lafite Rothschild en Carruades de Lafite. Beide wijnen behoren tot de meest gewilde uit de Bordeaux, en daar zit een prijskaartje aan. Vanuit het kasteel kun je het gehucht Anseillan zien liggen. Sinds 1970 behoren de grond en de kleine, ongelijke stenen huizen bij het landgoed. Ze werden bewoond door de mensen die in de wijngaarden en kelders van Lafite werkten. De percelen rondom Anseillan worden nu geherstructureerd en er wordt sinds kort een nieuwe wijn gemaakt: Anseillan. Een Pauillac van Château Lafite Rothschild, gemaakt door dezelfde mensen die de beroemde Lafite's maken, met net zoveel liefde en passie, kennis en kunde.