



Château La Tour Chantecaille Saint-Emilion Grand Cru

Bordeaux, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een zeeklimaat met (tegenwoordig) vaak warme zomers en milde winters. Het weer kan grillig zijn. De bodem bestaat uit klei en leisteen.

VINIFICATIE: De handmatig geoogste druiven worden vergist in betonnen cuves. De wijn rijpt daarna 12 maanden in eikenhouten vaten waarvan ieder jaar een derde wordt vernieuwd door drie verschillende tonneliers.

DRUIVEN: merlot, cabernet franc

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Chique houtgerijpte Saint-Emilion met verleidelijke aroma's van specerijen, rood en donker fruit en een volle, ronde smaak met soepele tannines en een rijke, harmonieuze afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Lekker bij gebraden kwartel, kalfsvlees met paddenstoelensaus, varkenshaas met knoflook en groene kruiden, vederwild en rijpe kazen.



Helemaal in het noordwesten van de Saint-Émilion, op het plateau dat de gedeelde grens vormt met Pomerol, ligt, op 300 meter van Château Pétrus en tussen Château Evangile en Gazin, Château Tour Chantecaille. Hier bestiert de familie Angle vanuit hun 19e-eeuwse landhuis hun 9 hectare bestrijkende domein. Het grootste deel daarvan is beplant met – hoe kan het ook anders – merlot; slechts 2 hectare is gereserveerd voor cabernet franc. De stokken staan in een één tot twee meter dikke zandlaag gemengd met stenen, op een ondergrond van steenrijke kleigrond. De ideale voorwaarden zoals die ook gelden voor enkele topchâteaux in Pomerol.