



Château d'Armailhac

Bordeaux, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een klimaat met warme zomers en tamelijk milde winters. De bodem bestaat uit een dikke laag kiezels met grote en kleine keien vermengd met kalksteen, klei en leem.

VINIFICATIE: Na de oogst worden de trossen ontsleurd en de druiven op de sorteertafel op kwaliteit gecontroleerd. Hierna volgt traditionele vinificatie en een rijping van 15 tot 16 maanden op eikenhouten vaten, waarvan jaarlijks 35% vernieuwd wordt.

DRUIVEN: cabernet sauvignon (55%), merlot (30%), cabernet franc (10%), petit verdot (5%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Zoet in de neus met zwarte kersen, cederhout, teer en jodium. In de mond gul met rijk, jammig fruit en fluwelen tannines. De wijn heeft een geweldige finale met chocoladetonen.

SERVEERSUGGESTIE: Lekker bij geroosterd rood vlees, lamsbout, klein wild en harde kazen.

WEETJE: Château d'Armailhac verkreeg in 1855 de status van Cinqième Cru Classé en is sinds 1933 in handen van Baron Philippe de Rothschild.



Algemeen beschouwd als het centrum van de Médoc levert Pauillac een twintigtal geclassificeerde cru's waarvan Mouton-Rothschild, Lafite en Latour de bekendste Premier Cru's zijn. De veelal tannineuze wijnen uit dit deel van Bordeaux, afkomstig van een kleine duizend hectare kiezelrijke zandgrond, zijn in de regel wijnen die zich ontwikkelen op fles. Cabernet Sauvignon vormt het belangrijkste aandeel in de wijnen. Dit domein met opvallend half afgebouwd kasteel, dankt zijn naam aan Dominique d'Armailhacq, een 18e eeuwse woekeraar en schurk die zijn verworven landgoed uitbreidde met geconfiscerde grond van boertjes die hun dure lening niet tijdig terug konden betalen.