Bordeaux Supérieur, "A la Gloire du Chat", Château de l'Orangerie



Château de l'Orangerie ligt midden in Entre-deux-Mers (in Saint Félix de Foncaude). Hier wordt witte geproduceerd maar ook zeer aangename rode wijn gemaakt van Merlot en Cabernet Sauvignon. De druiven worden geoogst op optimale rijpheid en gevinifieerd op de traditionele manier. De cuvée "à la Gloire du Chat", ontworpen door onze landgenoot Philippe Geluck, valt op door zijn jovialiteit en elegantie.

Oorsprong: Prachtig platteland in de Entre-deux-Mers, maar ver van alles, waar de klei-kalkachtige bodems bossen, weiden en vooral veel wijnstokken ondersteunen. De klei-kalkachtige bodems zijn beplant met Merlot, waar de klei het water binnenhoudt tijdens de hittepieken, en de kiezelachtige, warmere bodems zijn beplant met cabernet sauvignon, die een paar dagen rijping goedmaakt.

Druiven: 60% Merlot, 40% Cabernet-Sauvignon

Vinificatie: Deze prestigieuze cuvée is het resultaat van een streng selectieproces, waarbij de druiven op traditionele wijze gevinifieerd worden om een optimale rijpheid te garanderen. In onze kelders krijgt deze wijn dag na dag zijn kleur, aroma's en structuur.Hij rijpt in de beste Bordeaux-traditie.

Degustatie: Neus van rood fruit, een beetje kirsch, onthullende geroosterde en licht kruidige tonen. Soepel in de mond, rond met een mooie, zachte en volumineuze textuur.

Bewaarpotentieel: 2-5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: rundsvlees, ribbetjes gegrild op de barbecue of burgers.

- Kalfssauté met room en dragon
- ...