Château Croque Michotte, St Emilion Grand Cru



De biologische wijngaard ligt op het kiezelachtige deel van Saint Emilion, net tussen Cheval Blanc en Petrus, op een uitzonderlijk terroir. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 55 jaar, maar er zijn percelen die honderd jaar oud zijn, wat resulteert in zeer lage opbrengsten maar van zeer hoge kwaliteit.

Druiven: 74 % merlot, 25 % cabernet franc & 1 % cabernet sauvignon

Vinificatie: Volledige ontstemming met gedeeltelijke verwijdering van de pitten, gevolgd door pletten en koude maceratie gedurende vier dagen, dan gisting met regelmatig overpompen. De wijn wordt overgeheveld en begint met malolactische gisting, allemaal in betonnen vaten. De wijn rijpt vervolgens ongeveer twintig maanden in vaten, waarvan 60% nieuwe vaten uit de centrale bossen.

Degustatie: Complexe neus gedomineerd door rode bessen, humus en kreupelhout. Een volle, vette wijn met tannines die zowel sterk aanwezig als soepel zijn.

Bewaarpotentieel: 5 tot 10 jaar

Ideale serveertemperatuur: Kamertemperatuur

Combinatie gerechten: Om van te genieten bij een mooi wild gevogelte of een gebraden kalfsvlees gevuld met truffels.