Château Gloria, Saint-Julien



Een onmisbare referentie uit de Médoc en een echte familie-success story, ontstaan uit de visionaire ambitie van Henri Martin om een groot niet-geklasseerd domein te creëren. Deze unieke blend van prestigieuze terroirs kan zich meten met grands crus dankzij zijn elegantie, consistentie en uitstekende prijs-kwaliteitverhouding.

Oorsprong: Gelegen in het hart van Saint-Julien, strekt de wijngaard (±50 ha) zich uit over Garonne-grind met klei- en zandondergrond, wat zorgt voor uitstekende drainage en regelmatige rijping. De unieke combinatie van percelen uit topdomeinen geeft complexiteit en balans.

Druiven: 50% Cabernet Sauvignon 35% Merlot 11% Petit Verdot 4% Cabernet Franc

Vinificatie: Zorgvuldige oogst, traditionele fermentatie in temperatuurgecontroleerde inox tanks (26-28 °C) gedurende 15-20 dagen. Rijping gedurende ongeveer 14 maanden in Franse eiken vaten, waarvan circa 40 % nieuw, voor extra structuur en aromatische complexiteit.

Degustatie: Diep robijnrode kleur. Expressieve neus van zwarte bes, braam, ceder en fijne kruiden, gevolgd door een gestructureerde en harmonieuze smaak met rijpe, precieze tannines en een lange, licht houtachtige afdronk.

Bewaarpotentieel: 10 - 20 yaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij gegrilde entrecote, eendenborst of lamsbout, maar ook bij Vlaams stoofvlees en gerijpte kazen zoals Comté.