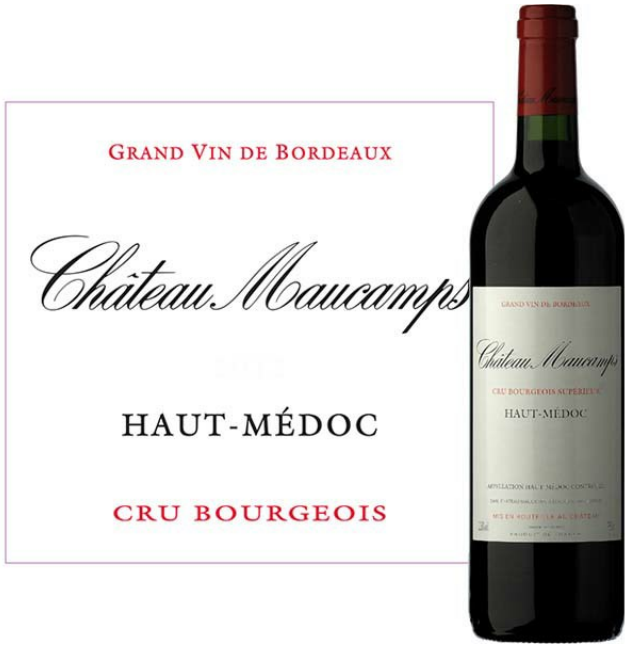
Château Maucamps, Haut Médoc Cru Bourgeois Supérieur



Dit kasteel is gelegen in de directe omgeving van La Lagune, Giscours en Dauzac, dicht bij de appellatie Margaux. Zijn grindbodem, zijn vinificatie en zijn veroudering, maken van hem een grootse wijn.

Oorsprong: Macau, op een steenworp afstand van Margaux, heeft een verscheidenheid aan geologieën. Hier staan we op een Garonne-grindrug met een ondergrond van klei. De nabijheid van de rivier in een Atlantisch klimaat betekent dat we alert moeten zijn. De HVE3 wijngaard voor duurzame wijnbouw heeft een weerstation voor het opstellen van ziektemodellen.

Druiven: 60 % cabernet-sauvignon, 35 % merlot, 5 % petit verdot

Vinificatie: De rijpheid wordt gecontroleerd door de druiven te proeven. De druiven worden mechanisch geoogst. De druiven worden vervolgens rigoureus gesorteerd en ontsteeld. De most gist in roestvrijstalen vaten met temperatuurregeling bij ongeveer 28°C, met drie pompbeurten per dag. De gistingsperiode wordt verlengd tot 3 à 5 weken. Als het perssap is weggelopen, rijpt de wijn 16 maanden in Franse eiken vaten, waarvan elk jaar 25 tot 40% wordt vernieuwd, afhankelijk van het oogstjaar, om de wijn een evenwichtige structuur en complexiteit te geven.

Degustatie: Elegante geuren van kreupelhout en braambes. Een fluweelzachte wijn.

Bewaarpotentieel: 15-20 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Past uitstekend bij rood vlees en vederwild.

- Kwartels of patrijs met druiven
- Brie, Camembert
- Varkenshaas met pikante kaassaus
- Lamsbout met look
- Gebraden parelhoen, geflambeerd met Armagnac
- ...