Château Lescalle, Bordeaux Supérieur



Dit authentiek kartuizerklooster, in de gemeente Macau-en-Médoc in de buurt van Margaux, dateert van het jaar 1875 en is omringd door wijngaarden beplant met hoofdzakelijk merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon en petit verdot. De wijn werd 12 maanden op eiken fusten gerijpt.

Oorsprong: We bevinden ons op een bijzonder terroir in de Médoc, in Macau, in de gemeente Margaux. In tegenstelling tot de nabijgelegen Grands Crus Classés zoals La Lagune, Dauzac en Giscours, waarvan de wijnstokken zijn aangeplant op grind van de Garonne met alluvium uit de zee, is Château Lescalle aangeplant op de over het algemeen nattere kleiachtige palud dichter bij de Gironde.

Druiven: 65% merlot, 20% cabernet-sauvignon, 10% cabernet-franc & 5% petit verdot

Vinificatie: De vinificatie begint met een strenge selectie per perceel, gevolgd door een handmatige sortering op een tafel, waarna de druiven volledig worden ontsteeld. De most wordt gefermenteerd in roestvrijstalen vaten met temperatuurregeling, waarbij er vooral op wordt gelet dat de temperatuur rond de 28°C blijft.
  De most wordt drie keer per dag overgepompt om de extractie te bevorderen. De gistingsperiode is lang om de aromatische expressie te optimaliseren. De wijn wordt 1 tot 3 keer overgestoken. Na een voorafgaande test wordt de wijn geklaard met ei-albumine. 30% van de wijn rijpt 12 maanden in Franse eiken vaten, waarvan 20 tot 40% wordt vernieuwd met nieuwe vaten, afhankelijk van het oogstjaar.

Degustatie: Als hij jong is, ruikt de neus naar rood fruit, paprika en steenvruchten, pruimen, daarna komt de vanille van het eik. Rust zorgt voor een subtiel, complex boeket waarin kruiden, hout zich vermengen met rijp fruit en de afdronk wordt zijdeachtig.

Bewaarpotentieel: 5-10 jaar, heeft zeker 4 jaar lagering nodig

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Lekker bij gevogelte en wit vlees...

- Terrine: haas, fazant...
- Steengrill (rund)
- Spiering met een puree van prei
- Kalfsgebraad met champignons "archiduc"
- Gevulde kalkoen
- ...