Château La Forêt, Lalande-de-Pomerol



Een nobele bodem voor een Lalande de Pomerol van grote finesse. De wijngaarden van de familie Carayon, die ook eigenaar zijn van La Croix St André, liggen in Néac. De wijnstokken, voornamelijk Merlot, zijn geworteld in ijzerhoudende grond, zoals de grote Pomerol. De rest is heel klassiek voor Pomerol: vinificatie in betonnen vaten om het karakter van het terroir te verkrijgen zonder houtachtige trucage.

Oorsprong: De wijngaarden liggen op klei-kalk en grindbodems, typisch voor Lalande-de-Pomerol. Het gematigde oceaanklimaat met warme zomers en koele nachten zorgt voor een trage rijping van Merlot en Cabernet Franc, wat bijdraagt aan de complexiteit en rondheid van de wijn.

Druiven: 80 % merlot, 10 % cabernet franc & 10 % cabernet sauvignon

Vinificatie: Handmatige oogst en zorgvuldige selectie. Fermentatie in inox tanks met regelmatige overpomping. Maceratie van ongeveer 3 weken. Rijping gedurende 12 maanden in Franse eiken vaten, deels nieuw, voor structuur en elegantie.

Degustatie: Een fijne, vlotte wijn met een fijne expressie van primaire aroma's van rood en zwart fruit. Soepel in de mond, met rijpe, vette tannines en een vrij lange afdronk van rijp fruit en kruidige toetsen.

Bewaarpotentieel: 5-10 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Heerlijk bij geroosterde eendenborst, rundfilet met Bordeauxsaus of gratin dauphinois. Ook uitstekend bij gerijpte kazen zoals comté of truffelbrie.

- Geroosterde fazant "Brabançonne"
- Kalfskotelet met eekhoorntjesbrood
- Kalfsvlees in roomsaus met morieljes
- Orloffgebraad
- ...