Sarget de Gruaud Larose, Saint-Julien



Deze tweede wijn van een grootheid uit Saint-Julien weerspiegelt op schitterende wijze de elegantie van Saint-Julien door de diepgang van de Médoc te combineren met een toegankelijkere en smakelijkere stijl. Hij weet te bekoren door zijn evenwicht tussen weelderig fruit, verfijnde tannines en de authentieke expressie van zijn grootse terroir van herkomst.

Oorsprong: Deze wijn is afkomstig van percelen met jongere wijnstokken op de grindrijke heuvelruggen van de appellatie Saint-Julien, in het hart van de Médoc. Deze grindbodems uit de Garonne, in combinatie met de nabijheid van de monding van de Gironde, zorgen voor een uitstekende afwatering en een gelijkmatige rijping van de druiven, wat de wijn concentratie, frisheid en elegantie verleent.

Druiven: 65% cabernet-sauvignon, 21%% merlot, 12% cabernet franc & 1% petit verdot

Vinificatie: De druiven worden geoogst wanneer ze perfect rijp zijn en vervolgens zorgvuldig gesorteerd, waarna ze per perceel in tanks worden gevinifieerd. De gisting en maceratie worden zo uitgevoerd dat de puurheid van het fruit behouden blijft, terwijl kleur en structuur op zachte wijze worden geëxtraheerd. De rijping vindt plaats gedurende ongeveer 12 maanden in vaten van Frans eikenhout, waarbij het aandeel nieuw hout wordt afgestemd op het oogstjaar om het evenwicht en de verfijning van de wijn te behouden.

Degustatie: In de neus komen aroma's van zwarte bessen, bramen, zwarte kersen en viooltjes naar voren, aangevuld met tonen van cederhout, zachte kruiden en een subtiele gebrande geur. De smaak is soepel en harmonieus, gedragen door fijne tannines en een mooie frisheid.

Bewaarpotentieel: 8-14 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Deze wijn past uitstekend bij eendenborst, een gegrilde runderrib, een gebraden lamsbout of gerijpte harde kazen.