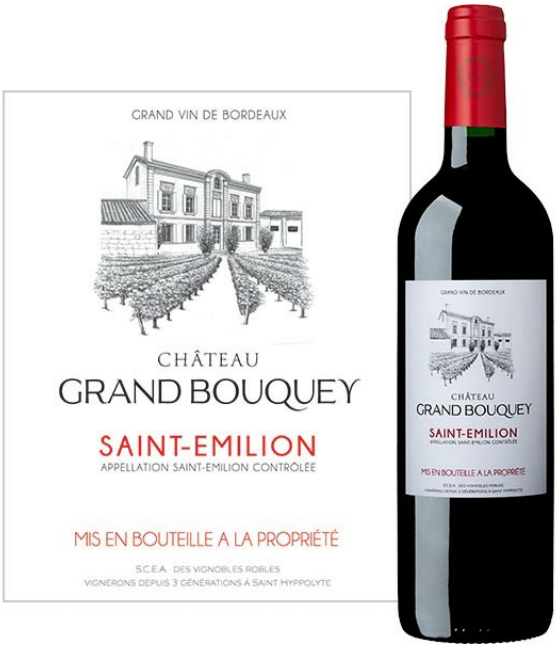
Château Grand Bouquey, Saint-Émilion



Deze wijn is het resultaat van de vruchtbare bodem van Saint-Émilion, waar de elegantie van oude merlotdruiven zich op een ontwapenend openhartige manier uitdrukt. Deze wijn, afkomstig van zand-kleigronden met ijzerhoudende afzettingen, weet te bekoren door zijn verfijnde eenvoud en toegankelijkheid, en draagt tegelijkertijd het stempel van een legendarische appellatie. Een vaste waarde die de eigenaar, de heer Bernard Robles, zoekt voor wie op zoek is naar authenticiteit en het onmiddellijke genot van een goed geboren Saint-Émilion.

Oorsprong: De wijngaard van 8 hectare ligt in de gemeenten Saint-Hippolyte en Saint-Pey-d'Armens en profiteert van zand-kleiachtige bodems en oud zand. Deze bodem, die gekenmerkt wordt door ijzerhoudende afzettingen, biedt de wijnstokken – met een gemiddelde leeftijd van 45 jaar – een optimale rijping, gegarandeerd door een gematigd klimaat en een ideale ligging.

Druiven: 85% merlot, 10% cabernet-franc & 5% cabernet-sauvignon

Vinificatie: De oogst per perceel, gevolgd door een gravitaire inkuiling in thermogeregelde tanks, behoudt de integriteit van de druiven. Een koude maceratie vóór de gisting gaat vooraf aan een gisting van 20 tot 30 dagen, gevolgd door een malolactische gisting in tanks. De rijping, die 12 tot 14 maanden in tanks plaatsvindt, verfijnt de structuur op natuurlijke wijze, wat resulteert in een eerlijke en fruitige wijn.

Degustatie: De donkere robijnrode kleur belooft een heerlijke, fruitige wijn. De neus, gedomineerd door aroma's van rijpe rode vruchten, wordt in de mond voortgezet door een ronde aanzet en zachte tannines. Het geheel is harmonieus, met een frisse en aanhoudende afdronk, typisch voor een wijn die gemaakt is voor gezelligheid.

Bewaarpotentieel: 10-15 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij een carpaccio van rundvlees met pesto en parmezaanse kaas, maar ook uitstekend bij rustieke gerechten zoals stoofvlees of boeuf bourguignon. Serveer licht gekarafeerd om de aroma's vrij te laten komen. Geniet ervan terwijl hij nog jong is, aan een rijk gedekte tafel.

- Kip in archiducsaus (champignons en room)
- Kalfsgehakt met dragonboter
- ...