Château Haut Mayne, Graves Rouge



Michel Boyer verwierf Château Haut Mayne in Cérons ten zuiden van Bordeaux, omwille van zijn uitzonderlijke bodem bestaande uit grind en gepolijste stenen door de Garonne. Hun "Réserve" wijn, is een samenstelling van verschillende cuvées, die voldoen aan de specifieke eisen van de gastronomie.

Oorsprong: De wijngaarden liggen op de linkeroever van de Garonne, 35 km ten zuiden van Bordeaux, in de gemeente Loupiac. Het oppervlak is bedekt met rond grind, gepolijst door de tijd. De ondergrond is een mengsel van kalksteen en zand. En wat voor effect heeft dit? Het grind slaat warmte op, wat helpt om de druiven te laten rijpen. De kalksteen zorgt voor mineraliteit en frisheid in het fruit, terwijl het zand zorgt voor een goede drainage, waardoor de wortels diep kunnen groeien en de opbrengsten beperkt blijven, waardoor de aroma's geconcentreerd worden.

Druiven: 50% Cabernet-Sauvignon & 50% Merlot

Vinificatie: Ze oogsten 9 hectare, beplant met 5.500 wijnstokken per hectare, met een gelijke verhouding Merlot en Cabernet Sauvignon. Na de oogst ondergaan de druiven een koude maceratie voor de gisting. De gisting vindt vervolgens plaats in roestvrijstalen kuipen, gevolgd door een maceratie van ongeveer drie weken. Na het aftappen rijpen de jonge wijnen 12 maanden in niet-nieuwe eiken vaten.

Degustatie: Mooie evenwichtige neus met kruiden, een vleugje hout en uitgesproken aroma's van rood en zwart fruit.

Bewaarpotentieel: 5-10 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Een uitstekende keuze bij rode vleesgerechten in saus.

- Tournedos met béarnaise saus
- ...