Clos de May, Haut-Médoc



Deze kleine wijngaard van 1,6 hectare werd geklasseerd als Cru Bouregois. Zijn rondheid komt van zijn enige druivensoort: Merlot. Zijn structuur komt van zijn terroir in Macau (Margaux) en zijn complexiteit van de rijping op vaten (12 maanden, waarvan 20% nieuw).

Oorsprong: Dit domein van één blok ligt net buiten de stad Macau. Het enige dat overblijft van het château is de duiventil, die in 1932 als Cru Bourgeois werd geklasseerd. Vandaag de dag beslaat het 1,6 hectare, uitsluitend beplant met Merlot met een dichtheid van 6.500 wijnstokken per hectare. Het unieke terroir bestaat uit fijn grind uit de Garonne dat rust op blauwe klei. Het domein is HVE 3 gecertificeerd en in de praktijk betekent dit duurzame wijnbouw met nauwgezette controle van de wijnstokken, inclusief het gebruik van weerstations en ziektemodellen. De druiven worden met de hand geoogst, waarbij de rijpheid van de bessen voor elk perceel nauwgezet wordt gecontroleerd.

Druiven: 100% merlot

Vinificatie: De vinificatie begint met een zorgvuldige selectie van de percelen en het sorteren van de druiven, gevolgd door een volledige ontsteeling. De most wordt vervolgens gefermenteerd in roestvrijstalen vaten met temperatuurregeling bij ongeveer 28°C. Dagelijks worden er drie pompbeurten uitgevoerd om de aroma's te extraheren en afhankelijk van de proeverij worden er één tot drie rekken uitgevoerd. Na een voorafgaande test wordt de wijn gevinifieerd met ei-albumine en ondergaat hij een langdurige cuvaison om zijn structuur en smaken te ontwikkelen.

Degustatie: De neus onthult aroma's van pruimen en zwarte bessen met hints van kruiden en leer. Hij is niet overdreven tanninerijk maar goed in balans met een lange afdronk.

Bewaarpotentieel: 12-15 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Heerlijk in combinatie met lamsvlees.

- Gebraden parelhoen, geflambeerd met Armagnac
- ...