Château Lamothe Bouscaut Rouge, Pessac-Léognan



We zijn in Cadaujac, vlakbij de Garonne, ten zuiden van Bordeaux, in de appellation Pessac-Léognan, de favoriete wijn van de oorspronkelijke Bordelais. De Pessac-Léognan-appellation verschilt van de Graves-appellation doordat de gemeenten wijnen bevatten die in 1855 zijn geclassificeerd. Château Lamothe Bouscaut, vaak verward met de tweede wijn van Château Bouscaut, is in feite een onafhankelijk domein dat in 1999 werd aangekocht door Laurent en Sophie Cogombles-Lurton, die ook Château Bouscaut bezitten. De 8 hectare rode wijn worden echter geleid door het team van Château Bouscaut.

Oorsprong: De bodem bestaat voornamelijk uit grind (kleine steentjes uit de Pyreneeën die door de Garonne zijn meegevoerd) en colluvium van zandige klei. Dit alles rust op een ondergrond van kalksteen. Deze samenstelling bevordert de wortelontwikkeling, wat verantwoordelijk is voor de concentratie van de wijn. Het zand-klei-colluvium verrijkt de bodem met voedingsstoffen en zorgt voor een optimale vochtretentie.

Druiven: 65% merlot & 35% cabernet sauvignon

Vinificatie: Klassieke vinificatie met 12 tot 18 maanden in eiken vaten, waarvan 40% nieuw.

Degustatie: Een fijne, fijnhoutige neus met een vleugje brioche, die zwart fruit, pruimen en zoethout onthult. In de mond is de wijn open, vol en bedwelmend, en eindigt hij met kruiden.

Bewaarpotentieel: 5-8 ans

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Sophie Lurton raadt het aan met kwartel met vijgen of lam met pruimen.

- Kalfsvlees in roomsaus met morieljes
- ...