Château des Eyssards, Cuvée Prestige, Bergerac Rouge



Deze wijn is samengesteld uit merlot, cabernet franc en cabernet sauvignon en wordt een jaar in franse eiken vaten bewaard. De wijn bezit het karakter van grote namen in Bordeaux met edele tannines, ondersteund door een houten toets waarbij hij ook een paar jaar bewaard kan worden.

Oorsprong: De wijngaarden liggen op de hellingen van het domein. De grond, die zowel steenachtig als kleiachtig is, bevordert een goede groei van de wijnstokken. De noord-zuid oriëntatie van de rank zorgt ervoor dat de druiventrossen ideaal worden blootgesteld aan de zon: 's ochtends vroeg verwarmt en stimuleert de oosterse zon de plant, 's middags als het warm is worden de druiventrossen beschermd door de schaduw van het gebladerte en 's avonds zorgt de westerse zon voor de laatste zachte toets. Dit zijn ideale omstandigheden om de druiven te laten rijpen.

Druiven: 50% merlot, 30% cabernet franc, 20% cabernet sauvignon

Vinificatie: De druiven worden machinaal geoogst. In de kelder macereren de druiven een maand in een roestvrij stalen vat, met twee pompbeurten per dag tijdens de eerste tien dagen van de alcoholgisting. De temperatuur tijdens de maceratie wordt tussen 22 en 25°C gehouden om kleur en tannines te extraheren. Daarna persen we de druiven en laten we de wijn uitlekken. De malolactische gisting vindt ook plaats in een roestvrij stalen vat. Tot slot wordt de wijn overgestoken in Franse eiken vaten, waarvan 1/3 elk jaar wordt vernieuwd.

Degustatie: De neus onthult een palet van rood en zwart fruit met zoete kruiden en een hint van hout. De wijn heeft een mooie, krachtige tanninestructuur en belooft het goede bewaarpotentieel dat hij verdient.

Bewaarpotentieel: Mag 4-7 jaar verouderen.

Ideale serveertemperatuur: Kamertemperatuur

Combinatie gerechten: Ideaal bij bereide vleeswaren, rood vlees, rundribstuk en houtduif bij uitstek.

- Steengrill (rund)
- Brie, Camembert
- Varkensgebraad in mosterdsaus
- Lamskroon in een mosterdkorst
- Tournedos met groene pepersaus
- Cassoulet
- Eendenborst met een roomsaus van groene paprika
- Eendenborst met honingsaus
- ...