

BORDEAUX Château Belle-Garde 'Cuvée vieilli en fût de chêne'

De geschiedenis van de familie Duffau als wijnbouwers, gaat terug tot 1850 wanneer François Henri Duffau hier zijn eerste 3 hectare wijngaard kocht. Pas in 1905 kwam daar 4 hectare bij en zo ging het verder in de volgende 100 jaar met de aankoop van kleine percelen altijd goed gelegen wijngaarden, om vandaag tot een totaal van 46 hectare te komen op château Belle-Garde. En die geduldige opbouw van alleen goed gelegen wijngronden, zijn eigenlijk de basis van de uitstekende kwaliteit die Belle-Garde vandaag te bieden heeft! Gelegen vlakbij St-Emilion en op zo'n 30 kilometer van de stad Bordeaux, is het hier bovendien aangenaam vertoeven. De gewone versie van Château Belle-Garde is al zo lekker, en dan deze vatgerijpte. Eric Duffau heeft 300 eiken vaten van verschillende tonneliers en verschillende eiksoorten. Elk jaar worden er daarvan 100 vernieuwd en de assemblage om in deze 'cuvée fût de chêne' terecht te komen, gebeurt elk jaar zeer streng en aandachtig. De prachtige 2015 bestaat uit 80% Merlot en 20% Cabernet Sauvignon. De vatrijping op 1/3 nieuwe vaten, 1/3 vaten van 1 oogst en 1/3 vaten van 2 oogsten, duurt 12 maanden. De 2015 is nu nog een beetje aan de jonge kant maar oh wee als u even geduld heeft en hem zal kunnen drinken tussen 2020 en 2027, u zal genieten en beloond worden voor uw geduld! Een wijn met een complex en elegant bouquet met rijp rood fruit, zachte kruiden en een delicate houttoets van vanille. In de mond zacht en smakelijk, geconcentreerd, met fluwelen tannines, en een mooi evenwicht tussen hout en fruit. Te schenken op 17 à 18 graden bij allerlei vleesgerechten. Een Bordeaux vol harmonie, een koopje voor deze prijs!

Artikelnummer:	523VF
Land:	Frankrijk
Regio:	Bordeaux
Appelatie:	AC Bordeaux
Druivensoort:	Bordeauxblend
Alcohol:	13%
Rijping op vaten:	12 maand

BORDEAUX 'Cuvée veilli en fût de chêne' Chateau Belle-Garde

L'histoire de vigneron de la famille Duffau remonte à 1850 lorsque François Henri Duffau achète ses trois premiers hectares de vignes. En 1905, la famille poursuit l'agrandissement du vignoble en acquérant quatre autres hectares et c'est ainsi qu'au fil des ans, elle acquiert d'autres parcelles de vignes bien exposées pour arriver aujourd'hui à un total de 46 hectares. Cet agrandissement de la propriété avec des vignes ayant un fort potentiel qualitatif constitue la base de l'excellente qualité des vins élaborés aujourd'hui par le Château Belle-Garde, situé tout près de Saint-Emilion et à quelque trente kilomètres seulement de la ville de Bordeaux, dans une région où il fait bon vivre. La cuvée tradition du Château Belle-Garde est déjà si savoureuse, que dire alors de cette 'Cuvée élevée en fût de chêne'. Eric Duffau possède 300 barriques de chêne de différents tonneliers et de différents types de chêne, renouvelées par tiers chaque année. L'assemblage des différentes parcelles qui entrent dans cette 'cuvée fût de chêne' fait l'objet des soins les plus attentifs et d'une sélection sévère. Ce merveilleux 2015 est composé de 80% de merlot et de 20% de cabernet sauvignon. Le vin est élevé pendant douze mois en barriques neuves, en barriques d'un vin et en barriques de deux vins, chaque fois pour un tiers. Le 2015 est encore tout jeune, mais déjà si délicieux et celui qui aura la patience de l'attendre pour l'ouvrir entre 2020 et 2027 sera amplement récompensé : il aura dans son verre un grand bordeaux ! Complexe et élégant, le bouquet mêle les fruits rouges mûrs, les épices douces et un boisé délicatement vanillé. Suave, gourmande, concentrée, adossée à des tanins veloutés, la bouche offre le même équilibre entre boisé et fruité. A servir à 17-18 degrés sur toutes sortes de plats de viande. Un bordeaux tout en harmonie, un grand vin à petit prix. Une aubaine !

N°:	523VF
Pays:	France
Région:	Bordeaux
Appellation:	AC Bordeaux
Cépage:	Bordeauxblend
Alcohol:	13%
Vieillessement en fûts:	12 mois