



PESSAC LEOGNAN ROUGE Château de Rochemorin

PESSAC LEOGNAN ROUGE Château de Roche...

Het jaar 2018 was één van de warmste ooit, veel zon en weinig regen met daarbij nog een ideaal voorjaar. En dat zorgde voor perfect rijpe druiven, in dit geval 50% Merlot en 50% Cabernet Sauvignon. Een robijnrode wijn met gekleurde tranen en prachtige kerkransen die alle kwaliteitsvolle geuren uitwasemt: rijp rood en zwart fruit, gestoofde bessen en verder vanille, tabak en chocolade. We proeven een soepele wijn van wijnranken die gemiddeld 20 jaar oud zijn, en van rijp geogste druiven. Vele subtiele smaken en na een aromatische prelude vallen nog ondersteunde zuren op die een lange bewaartijd garanderen, makkelijk tot zijn tiende of twaalfde jaar. De succulente afdronk bewijst eens te meer dat deze wijn een polyvalente begeleider kan zijn van entrecôte à la Bordelaise, gekonfijte eendenbout of een bosduif met gestoofde uitjes. Ideale schenktemperatuur tussen 16 en 18 graden en laat het hoofdgerecht maar aanrukken!

L'année 2018 a été une des années les plus chaudes, avec un fort ensoleillement et une faible pluviométrie, et en plus un printemps idéal. Ces conditions ont donné des raisins parfaitement mûrs, dans ce cas-ci 50% de merlot et 50% de cabernet sauvignon. La robe rouge rubis profonde aux belles larmes épaisses inaugure un nez de qualité : fruits rouges et noirs très mûrs, baies confiturées, touches de vanille, de tabac et de chocolat. La bouche dévoile un vin tout en souplesse issu de vignes âgées de 20 ans en moyenne et de raisins cueillis à parfaite maturité. Palais aux saveurs subtiles et aromatiques et une fine acidité, garante d'une longue garde de 10 à 12 ans. La finale succulente en fait un vin polyvalent qui accompagnera aussi bien une entrecôte à la Bordelaise qu'un confit de canard ou encore un pigeon aux petits oignons. Température de service idéale : 16 à 18 degrés. Et place au plat principal !

Artikelnummer: P155H

N°: P155H

www.magnuswijnen.be

www.magnuswijnen.be