Château Franc-Maillet, Pomerol



Découvrez un Pomerol d'exception, né d'un terroir prestigieux à deux pas de Pétrus. Il s'agit d'une petite propriété de 5H ha façonné par près d'un siècle de passion familiale. Il se distingue par sa richesse aromatique, sa structure veloutée et une élégance qui en fait un incontournable des grands crus de la rive droite. C'est divin!

Oorsprong: Deze wijngaard van 5 hectare, gelegen op het plateau van Pomerol, in het gehucht Maillet, heeft een kiezelachtige bodem die rust op een kleiachtige ondergrond die rijk is aan "ijzerhoudend slib". De optimale ligging en het gematigde microklimaat door de nabijheid van de Barbane zorgen ervoor dat de druiven perfect rijpen en een unieke aromatische concentratie krijgen. Deze terroir, die ook door de grootste crus van de appellatie wordt gedeeld, geeft de wijn zijn karakteristieke kracht en finesse.

Druiven: 80% merlot & 20% cabernet-franc

Vinificatie: De wijnbereiding combineert traditie en precisie: 8 dagen koude maceratie vóór de gisting, alcoholische gisting in thermogeregelde roestvrijstalen tanks, gevolgd door een warme nagisting en micro-bubbeling bij 15 °C om de tannines te verfijnen. De rijping, die plaatsvindt in vaten (70% nieuw), duurt tussen 18 en 20 maanden, waardoor de wijn zijn complexiteit en structuur kan ontwikkelen. Het bottelen vindt plaats na een zorgvuldige rijping, waardoor een bewaarpotentieel van 15 tot 20 jaar wordt gegarandeerd, afhankelijk van het oogstjaar.

Degustatie: De diepe kleur met paarse reflecties kondigt een expressieve en charmante neus aan, waarin rijpe bessen, morellen, zoete kruiden en een typisch vleugje viooltjes, het kenmerk van de grote Pomerols, samenkomen. In de mond ontvouwt hij een ronde, vlezige en genereuze structuur, gedragen door zijdezachte tannines en een mooie mineraliteit. De lange, fluweelzachte afdronk laat tonen van steenfruit en een vleugje fijn hout achter, wat getuigt van een zeldzaam evenwicht tussen concentratie en frisheid.

Bewaarpotentieel: 15-20 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Ideaal om rijke en smaakvolle gerechten te verfijnen, past hij uitstekend bij gestoofd rood vlees, geroosterd lamsrack, tournedos Rossini met eekhoorntjesbrood of wild met saus. Voor een originele toets kunt u hem combineren met een taart met pure chocolade of gerijpte kazen zoals Brie de Meaux of Roquefort, die zijn aromatische complexiteit ten volle tot hun recht laten komen.

- Kip in archiducsaus (champignons en room)
- Fazant met groene kool en gerookte spek
- Kalfsgebraad met champignons "archiduc"
- Kalfskotelet met eekhoorntjesbrood
- Lamsbout met look
- Hertenbiefstuk
- Orloffgebraad
- Gevulde kalkoen
- ...