Château Bellegrave, Médoc Cru Bourgeois

Deze wijn komt van een klein landgoed langs de Gironde. Valeyrac is een prachtig dorp, volledig onbekend op het einde van de Médoc. In het noorden ligt de kleine Port de Goulée en in het zuiden de Tour de By. De wijnstokken zijn aangeplant op 7000 wijnstokken/ha. Na een handmatige oogst gaat de maceratie nog een kleine maand door in betonnen vaten, gevolgd door ontgisting. Na enkele maanden gaat de wijn in houten vaten voor 12 maanden.

Oorsprong: Wijngaard op grindrijke heuvels in het noorden van de Médoc met goede drainage en optimale zoninval. Het gematigde oceaanklimaat zorgt voor een gelijkmatige rijping.

Druiven: 60% merlot 35% cabernet-sauvignon & 5% petit verdot

Vinificatie: Vergisting in roestvrijstalen tanks, lange maceratie, rijping van 12 tot 16 maanden in Franse eiken vaten, waarvan 30 % nieuw.

Degustatie: Een waar genoegen voor een redelijke prijs! Geuren die barsten van rood en zwart fruit. In de mond zijn de tannines strak, met toetsen van munt, zoethout en zwarte peper die een tapijt van rood en zwart fruit doorbreken.

Bewaarpotentieel: 4-7 jaar

Ideale serveertemperatuur: 12-16 °C volgens veroudering

Combinatie gerechten: Heerlijk bij gegrilde entrecote, tournedos Rossini of aardappelgratin met champignons.

- Varkenshaas met pikante kaassaus
- Tournedos met béarnaise saus
- Gebraden parelhoen, geflambeerd met Armagnac
- ...