Château Teynac, Saint-Julien



Hij ligt op het plateau van Beychevelle en grenst aan Lagrange en Gruaud-Larose. Deze wijngaard van 11 hectare is een echte klassieke Saint-Julien, met 70% cabernet sauvignon. De wijn rijpt in vaten, waarvan 30% nieuw eik. De filosofie blijft vrijwel onaangetast door voorbijgaande vinificatiemodes, en plaatst bovenal een kwaliteitsbeleid. Het is vermeldenswaard dat ecologisch bewustzijn hier geen verkoopargument is, maar eerder een realiteit, dit is bewezen door de klaprozen en lieveheersbeestjes. Het resultaat is een wijn met finesse en elegantie.

Oorsprong: De wijngaard van 12,5 ha wijnstokken met een gemiddelde leeftijd van 40 jaar is deels uitgebreid met verschillende percelen van gerenommeerde crus classés van de Saint-Julien appellatie. Alle percelen liggen op het plateau van Beychevelle, op kiezel- en kleigrond.

Druiven: 70% cabernet sauvignon, 28% merlot & 2% petit verdot

Vinificatie: Teynac vereist een hoge mate van reactiviteit in de wijngaard en de uitstekende kwaliteit van de verschillende terroirs betekent dat het vinificatieproces met de hand wordt aangepast om wijnen met een grote precisie te produceren. Eerst en vooral worden de druiven met de hand gesorteerd in de wijngaard en daarna in de wijnmakerij. De traditionele vinificatie vindt plaats in roestvrijstalen en betonnen vaten met temperatuurcontrole. De jonge wijn brengt een jaar door in vaten, waarvan 30% nieuwe vaten.

Degustatie: De neus start met intens rijp zwart fruit en een hint van houtrook en specerijen. De smaak is soepel maar dicht, rijk en krachtig.

Bewaarpotentieel: 15-20 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij wit vlees (kalfsvlees).

- Geroosterde fazant "Brabançonne"
- Kalfsvlees in roomsaus met morieljes
- Geroosterde kwartels
- ...