Château Vieux Moulin, Cru Bourgeois Listrac-Médoc

Deze wijn biedt een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding! Een domein van 10 hectare van de familie Fort-Dufau, al 4 generaties lang wijnbouwers. Het ligt op het kiezelplateau van Le Tris, ten noorden van Listrac.

Oorsprong: Het domein van 10 hectare strekt zich uit rond het gehucht Tris, ten noorden van Listrac, op fijne kiezelachtige terroirs. De bodem bestaat uit grind en Pyrenese kleikalksteen.

Druiven: 49% merlot, 43% cabernet sauvignon & 8% petit verdot

Vinificatie: Bij de oogst worden de druiven meteen in de wijngaard gesorteerd. Traditionele vinificatie in roestvrijstalen vaten wordt gevolgd door rijping in eiken vaten gedurende 12 maanden.

Degustatie: Het bouquet wordt gekenmerkt door vleugjes rood fruit, toast en cederhout, vermengd met goed gesmolten eikenhout. Soepel, vol en zijdeachtig in de mond, eindigend met hints van kruiden en een veelbelovende toekomst.

Bewaarpotentieel: 7-12 jaar, 5-7 jaar wachten alvorens te drinken.

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Een wijn die goed samengaat met rundvlees, eend en wild, maar ook met kazen.

- Kwartels of patrijs met druiven
- Brie, Camembert
- Kalfskotelet met eekhoorntjesbrood
- Omelet met eekhoorntjesbrood
- Kalfsniertjes met mosterdsaus
- ...