



Wijnfiche

Château Vieux Château Certan | Pomerol FRANKRIJK (POMEROL) – 2017

Domein

Ch. Vieux Château Certan

Vieux Château Certan is het oudst gekende domein in Pomerol. Zijn geschiedenis gaat terug tot de 16 eeuw. Het domein werd in 1924 gekocht door Georges Thienpont een Belgische wijnhandelaar uit Etikhove. Sinds 1957 is het in handen van zijn erfgenamen. De wijngaarden zijn gelegen in het midden van het 'Pomerol-plateau', wereldberoemd door de uitstekende wijnen die hieruit voortkomen. Het aandeel van Cabernet Sauvignon en Cabernet Franc (meer dan 40%) is uitzonderlijk hoog voor deze regio. De wijn die hier geproduceerd wordt rijpt 18 tot 22 maanden op houten vaten (hiervan wordt jaarlijks de helft vernieuwd) maar is het best op dronk als hij nog gedurende 10 tot 15 jaar op fles kan rijpen.

Vinificatie

Het jaar 2017 begon met een koele en droge winter, gevolgd door een zacht en regenachtig voorjaar. Dit resulteerde in een vroege, maar homogene knopbreuk. De hitte in het voorjaar en de vroeger zomer zette aan tot een bloei die bijzonder snel verliep. De gezondheid van de wijnstokken was vanaf het begin uitmuntend en werd doorgetrokken in de zeer warme, droge zomer. De oogst verliep in verschillende fasen. Dankzij het gunstige weer in september kon elke variëteit worden geoogst bij haar optimale rijpheid.

Smaak

De Merlot druiven zijn rijp, zacht en fris. Naast hun intens diepe granaatkleur ontwikkelen ze subtiele aroma's van rood fruit. In de mond is de wijn soepel met zijdezachte tannines, rond en goed uitgebalanceerd. Vieux Château Certan 2017 is een krachtige wijn met een groot bewaarpotentieel!

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (80%), Cabernet Franc (15%), Cabernet Sauvignon (5%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16-18 °C

