

# Château Armailhac - 5e G.C.C. | Pauillac FRANKRIJK (PAUILLAC) – 2018

## Domein

### Ch. Armailhac

Chateau d'Armailhac dank zijn naam aan Dominique d'Armailhacq, een schurk die in de 18e eeuw zijn landgoed uitbreidde met grond van boeren die hun lening niet op tijd terug konden betalen. De wijnen van Mouton d'Armailhacq verdwenen in het niets naast de wijnhuizen Mouton Rothschild en Pontet-Canet. Toen Armand d'Armailhacq, erfgenaam van het wijnhuis, alleen nog Cabernet Sauvignon en Merlot aanplante en de kwaliteit aanzienlijk verbeterde ging het een stuk beter met het wijnhuis. De familie Comte de Ferrand die het wijnhuis overnamen bleven ook de nadruk leggen op kwaliteit. Vanwege geldnood verkoopt de familie het wijnhuis in 1933 aan baron Philippe. Hij verandert de naam in Château Mouton-Baron-Philippe en renoveert het wijnhuis. In 1976 verandert die naam na de dood van de vrouw van Philippe in Mouton-Baronne-Philippe en in 1991 werd die naam veranderd in Château d'Armailhac.

## Smaak

De wijn heeft een diepe, granaatrode kleur. De zeer expressieve neus opent met aroma's van bramen en marsepein. Na wat beluchten ontdekken we extra lagen van kruiden en donkere chocolade. De stevige en gestructureerde aanzet onthult peper en munt, geroosterde koffie en drop. Een harmonieuze wijn met een zachte en lange finale.

## Gerechten

Lam - ragout | Lamsbout | Schapenkotelet

## Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon (55%), Merlot (30%), Cabernet Franc (10%), Petit Verdot (5%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16-18 °C



