



Wijnfiche

Château Lafont Menaut Rouge | Pessac-Léognan FRANKRIJK (GRAVES) – 2019

Domein

Ch. Lafont Menaut

Château Lafont Menaut is gelegen in het hart van Pessac-Léognan in de stad Martillac, 15 km ten zuiden van Bordeaux. Hun wijngaarden liggen in de buurt van de Crus Classés van Latour-Martillac en Smith-Haut-Lafitte. In de 18e eeuw behoorde het domein toe aan Charles de Secondat (Baron de Montesquieu), een beroemde schrijver en wijnmaker. Begin jaren '90 van de vorige eeuw heeft Philibert Perrin, reeds actief op het landgoed van Château Carbonnieux, zich geëngageerd voor een herbeplanting van de wijnstokken om op die manier nieuw leven te blazen in de voorouderlijke wijngaard. De wijngaarden met een totale oppervlakte van 14 hectare profiteert optimaal van de combinatie van een goede geografische ligging en de uitzonderlijke oriëntatie.

Vinificatie

De wijnstokken hebben een gemiddelde leeftijd van 10 jaar. De druiven worden met de hand geplukt en gesorteerd waarna ze op vat gaan. Ze worden gevinifieerd en gerijpt op dezelfde manier als de Grand Crus van het huis. De cuvees rijpen 14 maanden in eiken vaten vooraleer ze geblend en gebotteld worden.

Smaak

Heldere, dieprode kleur met purperen tinten. Goede intensiteit in de neus. Eerst worden we de aroma's van rood en zwart fruit gewaar. Na het walsen, vallen de vanille en kruidige tonen op. Het geroosterde hout is discreet en elegant. De aanzet in de mond is aangenaam met gebalanceerde tannines. Er is een goed evenwicht tussen rondheid en kracht. Het geheel is aromatisch met opnieuw toetsen van zwart fruit, specerijen en een getoaste afdrank. De finale is lang. Een volle en krachtige wijn met bewaarpotentieel.

Gerechten

Vlees - rood | Gevogelte - Fazant | Vlees - gegrild | Vlees - geroosterd

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon (50%), Merlot (45%), Cabernet Franc (5%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 5-7

Serveertemperatuur: 18 °C

Smaakprofiel: Complex royaal

