

Château Hosanna | Pomerol FRANKRIJK (POMEROL) – 2018

Domein

Ch. Hosanna

Hosanna, het oude Château Certan-Giraud, werd in 1999 gekocht door Christian Moueix, eigenaar van Châteaux Trotanoy. Het mooiste deel van de wijngaard werd behouden, de rest werd verkocht. Met 80% merlot en 20% cabernet-franc van een prachtige kiezelbodem wordt. In totaal gaat het om 7,5 hectare, welke direct grenzen aan enkele illustere Pomerol châteaux. Hun oostelijke buur is Château Pétrus en hun zuidelijke buur is het befaamde Vieux-Château-Certan. Het laatste oogstjaar dat van Château Certan-Giraud op de markt werd gebracht is 1998.

Vinificatie

Klei en gravel met een ijzerrijke ondergrond. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken bedraagt 40 jaar. Manuele oogst met dubbele sortering (manueel en optisch). Nadien vinificatie in thermogereguleerde inoxen tanks met een zachte, gecontroleerde maceratie en extractie. Opvoeding in houten vaten (waarvan 50% nieuw). Deze rijping neemt 16 tot 18 maanden in beslag.

Smaak

Wat een rijke en krachtige Pomerol! Heerlijke aroma's van koffie, tabak, bosgrond, sigaren en chocolade overgoten met fruitige smaken van Damson pruimen en zwarte kersen.

Gerechten

Paddenstoelen | Kalfslever | Wild

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (70%), Cabernet Franc (30%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Soepel sappig



