

Clos Albertus | St. Georges – St. Emilion FRANKRIJK (ST. EMILION) – 2016

Domein

Ch. Corbin

In 1940 voegde Ch. Corbin (een wijndomein sinds de 16de eeuw) zich bij de familie Rambeaud (wijnbouwers sinds 1779). Het waren de grootouders van Jacques Rambeaud die destijds in de ban geraakten van dit prachtige domein en niet konden wachten om ook hier heerlijke wijnen te produceren. De huidige generatie staat evenmin stil. Zo is Jacques sinds 2005 voortdurend bezig met het verbeteren van zijn wijnbouw en vinificatiemethoden met respect voor de natuur. In 2010 breidde hij het bedrijf uit met de aankoop van Ch. Grand Moulin Macquin en een perceel in St.-Georges St.-Emillion (Clos Albertus). In 2014 verwierf hij ook nog Ch. Haut Musset in Montagne St.-Emillion.

Vinificatie

Rigoreuze sortering van de druifjes, gevolg door een maceratie van 20 tot 25 dagen in thermogereguleerde tanks. Sulfitvrij proces tot de rijpingsfase. Rijping gedurende 12 maanden in Franse eikenhouten vaten.

Smaak

Een elegante en genereuze wijn. De Cabernets voegen florale levendigheid en een volle smaak toe aan de rijke en ronde Merlot. Het gebruik van eiken vaten zorgt voor een evenwichtige wijn met een mooie lengte.

Gerechten

Rosbief | Ossenhaas | Gevogelte - Kwartel | Patrijs | Varkenslapjes - met gratin | Americain préparé

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (40%), Cabernet Franc (30%), Cabernet Sauvignon (30%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 17-18°C

Smaakprofiel: Elegant verfijnd

