

Domaine

Ch. Crabitey

Château Crabitey ligt 35 kilometer ten zuiden van Bordeaux. Dit domein behoorde in 1982 toe aan een religieuze congregatie. De zusters investeerden in het Château en zorgden ervoor dat het algemene bekendheid kreeg. In 1985 deden ze beroep op Jean-Ralph de Butler die hun leerde te professionaliseren en te moderniseren. De zusters verlieten het domein in 1992. Sinds 1999 beheert Arnaud de Butler het domein onder het waakzame oog van zijn vader. In 2001 bouwden ze een nieuwe productiekelder. Ze hebben een domein van 27 ha waarvan 2 ha voor witte wijn.

Vinification

Le vignoble est conduit en agriculture raisonnée avec entretien des sols par le labour, taille guillot double sans retour, ébourgeonnage, épamprage qualitatif, effeuillage manuel à nouaison, vendange en vert début juillet. Eraflage total, macération à froid, vinification en cuve inox, température de vinification entre 25°et 28°C, macération une vingtaine de jours à 28°C. Le vin est ensuite élevé 12 mois en barrique de chêne français, 1/3 de bois neuf, pas de filtration.

Dégustation

Belle robe profonde presque noire aux reflets rubis, grenat. Son bouquet mêle les notes de fruits des bois, de pruneaux et d'épices. L'attaque riche et franche sur des tanins bien fondus évolue avec puissance sur une matière très fruitée. La trame fine s'entoure d'élégance et continue longtemps sur le velours. Bien des atouts pour ce grave de grande qualité.

Mets adaptées

Gibier - Lapin | Pigeon | Boeuf Bourignon

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (50%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 18 °C

Profil de goût: Souple et juteux

