



Wijnfiche

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

## **Domaine**

### **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.

## **Dégustation**

La robe est profonde et aux reflets grenat. Le premier nez, riche et dense, révèle des arômes de mûres et de massepain. À l'aération, le fruité initial se prolonge sur une palette d'épices et de chocolat noir. L'attaque est puissante et structurée, laissant apparaître des notes poivrées et légèrement mentholées. Le milieu de bouche dévoile des tanins élégants et denses se prolongeant sur des nuances torrifiées et réglissées. La finale, longue et suave, signe un vin d'une harmonie remarquable.

## **Mets adaptées**

Ragoût d'agneau | Gigot d'agneau | Cotelette de mouton

## Caractéristiques

Type: Vin rouge

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

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

