

Château Belle-Vue 2014

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AC

Frankreich > Bordeaux > Haut-Médoc

Reifungspotential : 3 - 12 Jahre
% Alkoholgehalt : 13.50°



Auszeichnung

Wine Spectator - 89-92/100 - April 2015

James Suckling - 89-90/100 - April 2015



Rebsorte(n) :

Cabernet Sauvignon (47%), Merlot (31%), Petit Verdot (22%)

Degustationsnotizen

Auge : Schönes, dichtes Dunkelrot, mit fast schwarzen Reflexen

Nase : Eindrückliche, intensive Aromenplatte von schwarzen Beeren und Waldbeeren.

Gaumen : Offener erster Eindruck, komplexer vollmundiger Wein mit gut eingebundenen seidigen Tanninen, attraktive Ausgewogenheit zwischen Eleganz, Finesse und Opulenz.

Gastronomie

Trüffelravioli, gebratene Pilze, Coq au Vin, grilliertes Entrecôte, Lammgerichte, konfierte Entenschenkel, Wildspezialitäten, Rahmweichkäse. Ravigoles à la truffe, cèpes poêlés, coq au vin, entrecôte grillée, grillades d'agneau, cuisses de canard confites, gibier, camembert

Terroir

Die Weingärten des Château Belle-Vue liegen auf Gemeindegebiet von Macau im Süden des Médoc. Die Reben wachsen in einem ausgewogenen Gebiet, mit moderatem Klima heran, das von der Nähe des Meeres und der Gironde geprägt wird. Die seit Jahrtausenden durch Gletscherablagerungen angeschwemmten kieselsteinhaltigen Böden fördern die Erzeugung von konzentrierten, feinen, eleganten und aromatischen Weinen.

Weinbereitung

Nach einer Kalt-Vormazeration während rund zwei Wochen, wird die alkoholische Gärung in eine längere Maische eingeleitet, bei konstanter Temperatur. Anschliessend folgte der biologische Säureabbau, teilweise (zu rund 30 %) in neuen Eichenholzbarriques. Der 15-monatige Ausbau des Weins wird in 40 % neuen und 60 % einjährigen Eichenholzbarriques, während den ersten 3 Monaten bei regelmässigem Umrühren, vorgenommen.

