CHÂTEAU MEYRE

Château Meyre
2015 Haut-Médoc BIO
Cru Bourgeois - 0,75L





KWESTIE VAN SMAAK

Robijnrode kleur die neigt naar granaat rood. In de neus impressies van rood fruit, pruimen en zwarte bessen ondersteunt door een lichte kruidigheid. Droog en mild karakter. Strak mondgevoel. In de finale komen meer secundaire smaken als ceder, peper en zoethout naar voren. Fijne maar lekker lange afdronk.

Klimaat:

De Médoc heeft een maritiem klimaat, veroorzaakt door de Atlantische oceaan. De warme Golf Stroom en de Gironde fungeren als warmte-regulator en temperen het klimaat. Dit zorgt voor milde winters, warme zomers, en een lange, zonnige herfst. De regio wordt tegen de zeewind beschermd door de kuststrook met dennenbossen die bijna parallel aan de regio loopt.

Ondergrond:

De bodem bestaat vooral uit kiezelheuvels, die zo typerend zijn voor de Médoc. Deze zorgen voor een perfecte drainage van het water en zijn los en luchtig. Door hun onvruchtbare aard dwingen de kiezelheuvels de wijnstokken hun wortels diep in de grond te dringen op zoek naar voedingsstoffen. De kiezelheuvels rusten op kalkplateau's.

Vinificatie:

62% Merlot,24% Cabernet Sauvignon, 11% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc. Alle wijngaarden zijn biologisch gecertificeerd sinds 2011. Mechanische oogst, manuele, strenge selectie. Klassieke temperatuur gecontroleerde fermentatie op inox gedurende 18-22 dagen. 12 maanden rijping op Franse eik waarvan 30% nieuwe. Het ganse proces gebeurt onder supervisie van Eric Boissenot.

CHÂTEAU MEYRE

Château Meyre, gelegen in het hart van de Médoc en de regio's van Moulis en Margaux, teelt al gedurende meer dan driehonderd jaar wijnstokken. In 1876 werd het landgoed benoemd tot één van de allerbeste Avensan wijnen en in 1932 werden zij verheven naar Cru Bourgeois, een classificatie die in 2003 werd bevestigd. Het domein heeft een totaal van 17 hectare rond de stad Avensan, 30 km ten noorden van Bordeaux. In 1992 werd de wijngaard uitgebreid door de acquisitie van 2 hectare in de gemeente Soussans in de Margaux appellatie. Het domein ondernam een omschakeling naar de biologische teelt in 2008. De eerste wijnen gecertificeerd als biologisch werden in 2011 geproduceerd.

Het Wijnhuis Culinair Nederland
Fascinatio Boulevard 742 - 2909 VA Capelle aan den IJssel
info@hetwijnhuisculinair.nl