

Château Magnol Haut-Médoc Cru Bourgeois

Wijnhuis	Barton & Guestier
Merk	Unbranded
Land	Frankrijk
Regio	Médoc
Subregio	Haut-Médoc
Wijntype	Wijn
Kleur	Rood
Alcohol %	13,5
Serveertemperatuur	16-18 graden
Afsluiting	Kurk
Keurmerken	Vegan
Druivenras	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Korte Omschrijving	Heerlijke geur, verleidelijk hout, vanille, kersen en pruimen, toast, met een fijne en elegante smaak, opwekkende zuren en wat fijne tannine, maar hij blijft mooi afgerond en heerlijk soepel.
Vinificatie	Nadat de druiven met de hand zijn geoogst vindt bij binnenkomst in de kelder nog een strikte selectie plaats. De wijn rijpt 12 maanden op eiken vaten. Deze zijn 350 liter groot, in plaats van de gebruikelijke 225 liter, en voor 30% nieuw. Dit zorgt voor een fijn en subtiel houtaroma.
Omschrijving	Magnol heeft onder de hoede van het huis Barton & Guestier een uitstekende reputatie opgebouwd. Hij wordt gemaakt als een moderne Haut-Médoc, dus prachtig rijp en soepel, maar met genoeg karakter om hem te herkennen als een typische wijn van de streek, omdat hij altijd nog wat stevige tannine heeft, die er ook voor zorgen dat hij prachtig kan ouderen.
Over De Producent	Het handelshuis Barton & Guestier is ook eigenaar van de mooie Cru Bourgeois Château Magnol. Het Château bevindt zich helemaal in het zuiden van de Haut-Médoc, vlak bij Bordeaux Lac en het expositiecentrum waar om de twee jaar Vinexpo wordt georganiseerd. Dit deel van de Haut-Médoc, dicht bij de stad, heeft een terroir dat vergelijkbaar is met dat in de Graves, met veel kiezel en een lichte structuur. Dat levert wijnen op met finesse en fijne tannine. Magnol is dan ook een fijne en elegante wijn, op basis van 48% merlot, 40% cabernet sauvignon en 12% cabernet franc, een mix die een soepele en zachte wijn oplevert, met een fijne frisheid van de cabernets. Behalve dat hier mooie wijnen worden gemaakt, dient het, door zijn ligging vlak bij de stad, ook als ontvangstcentrum, hotel/restaurant en een opleidingscentrum voor wijn. Kortom, moderner kan een Château niet zijn. Het gaat in alle opzichten met zijn tijd mee.
Wijn En Spijs	Confit de canard, ribeye van de grill, wildgerechten, belegen kazen.

