

Château Antelys – Médoc

Ejendommen ligger i byen Prignac i Médoc, nord for Bordeaux, i vinregionen Médoc, og har et terroir i ler kalksten på over 16 hektar. Cristine Courrian er 2. generations vinproducent på denne familieejede gård, som naturligvis er "Vigneron Independant."

Christine inspirerer til en kultisk tilhængerskare. Hvert år vender hendes kunder tilbage for at hjælpe hende i "la vendange" (høsten) fra hele verden fra Los Angeles, til Bukarest til London og tilbage til Bordeaux igen. Kunder henviser til hendes vingård og hendes vine som "en rigtig skjult perle." Christine udstråler en sådan varme og kreativitet, og disse kvaliteter gennemsyrrer alle hendes vine.

Christines vine er utroligt sjældne i Bordeaux ... Hun laver alle sine vine med 100% naturlig gær fra selve druernes skind. Hendes slot ligger i den nordlige udkant af Saint Estephe med vinstokke, der i gennemsnit er 35 år gamle. Hendes Médoc vin er lavet på 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot og 10% Petit Verdot. Alle hendes vine er lavet til at holde efter at have lagret i eg i mindst 15 måneder og vil vare mindst 10 år (selvom jeg har smagt vine af hendes, der er 25 år gamle og drikker perfekt!). Drik dem nu med det specielle festmåltid, eller bare fordi eller opbevar dem i din kælder til en gave, der vil belønne i de kommende år!

Navn:

Antelys 2014

Titel:

Médoc

Farve:

Rød

Alkohol:

12.5%

Terroir:

Ler og kalksten

Vinstokkens alder:

35 år

Område:

16 ha

Drue:

50% Cabernet Sauvignon

50% Petit Verdot

Tæthed:

9.000 vin/ha

Kan gemmes:

Min. 15 år

Servering:

Rødt kød, fjerkræ, oste og står godt alene.

16 - 18 gr.

Vinfremstilling:

Høsten udføres manuelt, vinen ligger i betontanke inden aftapning. Vingæring sker 100% naturligt uden tilsætning af gær. Vinen er ufiltreret.

Smagsnoter:

Christine laver kun denne vin i ekstraordinære høst. Hun har tæmmet den dynamiske solbeskinnede styrke af disse to enorme druer, og uden nogen anden indflydelse og alle naturlige gær har hun skabt poesi i bevægelse. Selvom jeg med glæde kunne drikke alt dette alene for at fejre en statsbegivenhed, hvis jeg skulle parre det med noget, ville det være mager and med havsalt