Château Poitevin Médoc Cru Bourgeois

Bordeaux - Frankrijk

Château Poitevin is een van de goede cru bourgeois-producenten in het noordelijke deel van de Médoc. Dit gebied ligt tamelijk ver verwijderd van de 'grote namen' in de Haut-Médoc en het is daarom verklaarbaar dat Château Poitevin en collegae in deze uithoek van Bordeaux geen grote bekendheid genieten. Hier komt weliswaar geen wijn van grand cru-niveau vandaan, maar wel uitermate goede en plezierige Bordeaux. Zoals van dit wijngoed, waar Guillaume en Natacha Poitevin de wijngaarden met 55% cabernet sauvignon, 40% merlot en 5% petit verdot bewerken volgens de 'agriculture raisonnée'. Hier wordt Médoc gemaakt op klassieke wijze, in nauwe samenwerking met de bekende oenoloog Antoine Médeville. Na de vergisting rijpt de Poitevin ongeveer twaalf maanden in kleine eikenhouten fusten, afkomstig van Mouton-Rothschild. Een heerlijke Bordeaux!

Onderscheidingen

2024	Falstaff | 91/100 | Compact, taut
2023	JamesSuckling.com | 89/100 | Juicy red
2023	JancisRobinson.com | 17/20 | Pure pleasure



Proefnotitie

Volrood van kleur en fraai en intens van geur, met nuances van eikenhout, licht geroosterde geuren en rijp rood bessig fruit. Rond en evenwichtig van smaak, met een lange aromatische afdronk.

Drinken bij

Heerlijk bij rundvlees, wild of gerechten uit de oven.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf drie à vier jaar na de oogst en gemakkelijk tot tien jaar houdbaar.

Druivenrassen

55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhof Ommen
dranken & delicatessen

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl