

## Château BELLOY

<b>Land:</b>	Frankrijk
<b>Regio:</b>	Bordeaux
<b>Appellatie:</b>	Canon-Fronsac
<b>Jaar:</b>	2012
<b>Kleur:</b>	Rood
<b>Inhoud:</b>	75 cl
<b>Druiven:</b>	80 % Merlot - 20 % Cabernet franc
<b>Houtrijping:</b>	12
<b>Alcoholvolume:</b>	14 %
<b>Temperatuur:</b>	16-18°C
<b>Aan te raden bij:</b>	gegrild en geroosterd rood vlees, kaas
<b>Omschrijving:</b>	<p>De appellatie Canon-Fronsac vormt een enclave binnen deze van Canon en geniet een sterke reputatie. Haar wijnen bieden een zeer kwalitatief en prijsgunstig alternatief voor de (veel) duurdere burens van Pomerol en St. Emilion. Sinds 1909 is de familie Travers hier actief in de wijnbouw. Vandaag combineren zij bijgestaan door het team van oenologen van Michel Rolland op een harmonieuze wijze traditie met moderne wijnbouwtechnieken. De wijnstokken van de merlot en de cabernet franc voelen zich uitermate thuis op de hellingen en plateaus bestaande uit een complexe ondergrond van klei en kalksteen. In functie van de extractie van de tannines duurt de vinificatie een 3-tal weken. Vervolgens rijpen de wijnen 12 tot 18 maanden op barriques van 1 en 2-jaar oud alvorens deze gebotteld worden. Het resultaat is een zeer geslaagde wijn met een mooie diep rode kleur met reflecties van violet en in de neus een boeket van rijp rood fruit, cassis en pruimen. Sappig en met fluweelzachte tannines geeft deze Château Belloy een mooi rond mondgevoel en een afdronk met finesse.</p>

