

## Château HAUT-MAYNE - Cuvée Barrique

<b>Land:</b>	Frankrijk
<b>Regio:</b>	Bordeaux
<b>Appellatie:</b>	Graves
<b>Jaar:</b>	2016
<b>Kleur:</b>	Rood
<b>Inhoud:</b>	75 cl
<b>Druiven:</b>	40 % Cabernet sauvignon - 30 % Cabernet franc - 30 % Merlot
<b>Houtrijping:</b>	12
<b>Alcoholvolume:</b>	12 %
<b>Temperatuur:</b>	18°C-20°C
<b>Aan te raden bij:</b>	gevogelte, rood gegrild vlees, champignons en lichte kazen
<b>Omschrijving:</b>	Château Haut-Mayne produceert één van de oudere crus uit de appellatie Graves. De wijngaarden kijken uit op de vallei van de Garonne en bevinden zich tussen het gebied van de Sauternes en de Graves van Léognan. Ze zijn gelegen op een plateau met een bodem van kiezelstenen, genaamd 'les moulins'. Onder de oppervlakte bevindt er zich een kalkbodem. Het geheel wordt met elkaar verbonden door het aanwezige zand. Het plateau is rijk aan zon, zodat de temperaturen soms hoog kunnen oplopen. De grond is aan de oppervlakte meestal droog, zodat de wortels van de wijnranken tot diep in de bodem doordringen. De rode wijnen van Château Haut-Mayne zijn bewaarwijnen, verkregen door de hoge kwaliteit van de geoogste druiven en een lang contact van de schillen met de most. Na de gisting wordt de wijn gedeeltelijk in Franse houten eiken vaten gedurende 12 maanden bewaard. Château Haut-Mayne heeft een levendige, intense en schitterende rode kleur van granaat met robijnkleurige reflecties. Deze wijn is heel fruitig door het vers rood fruit en rijpe aardbeien, cassis en een vleugje vanille in de neus. In de mond is deze wijn soepel en zuiver. Mooi uitgebalanceerde tannines, een lange, aangename finale met noties van bosvruchten waardoor deze wijn heel elegant en harmonieus is.

