



Domaine du Grand Mayne Réserve Merlot/Cabernet

Algemeen

Domaine du Grand Mayne is gelegen in de regio Côtes de Duras nabij Villeneuve-de-Duras. Deze stad ligt slechts op 80km van Bordeaux.

De regio is gekend voor zijn typische ondergrond en ideale klimatologische omstandigheden. De ondergrond bestaat voor 80% uit klei en zand en voor 20% uit kalksteen. Het klimaat wordt dan weer bepaald door de nabijheid van de Atlantische Oceaan en de invloed van de rivieren de Lot en de Garonne. Er heerst een microklimaat in deze regio en ook de regenval ligt onder het regionale gemiddelde.

Het domein werd opgericht in 1985 en bestaat uit 34 hectare wijngaarden. De wijnranken zijn vooral Bordelese cepages, zoals Merlot, Cabernet, Sauvignon Blanc, Semillon, ...

De Réserve bestaat uit 65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon en 10% Cabernet Franc. De druiven voor deze wijn komen van de top van de omliggende heuvels. Na de manuele, selectieve pluk tijdens de nacht worden de druiven geperst en rijpen ze gedurende 12 maanden in Franse eiken vaten (1/4de zijn nieuwe vaten).

Soort

Rood complex

Bodem en ondergrond

Kalk, Klei, Zand

Druif

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Land

Frankrijk

Regio

Côtes de Duras

Jaargang

2019

Rijping

Nieuwe vaten

Vatrijping

12 maanden

Cépage/Assemblage

Assemblage

Kleur

Intens kersenrood.

Geur

Aromatische neus met impressies van zwart fruit met duidelijke kruidentoetsen (provençalse kruiden), meer specifiek tijm, peper, ... Daarnaast ook eucalyptus, anijs, munt en zelfs karamel. Groene en rijpe accenten wisselen elkaar af.



Smaak

Nog jong met potentieel voor verdere ontwikkeling. Maar toch reeds mooi evenwichtig met lange en aangename afdronk. Soepel in de mond met zachte maar aanwezige tannines. Wijn met body en potentieel, maar bovenal elegantie en finesse.

Gastronomie

Heerlijk bij wildgerechten, maar ook bij rundsvlees, lamsvlees, stoofpotjes, ...

Lekker bij

BBQ, Haarwild, Lamsvlees, Oosterse gerechten, Rundsvlees, Vederwild

Alcoholgehalte

13.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

6 jaar