

2014 LA CLOSERIE DE CAMENSAC HAUT-MÉDOC AOC

FRANKRIG, BORDEAUX, HAUT MÉDOC



Elegant og klassisk

La Closerie de Camensac er en fremragende, velfbalanceret vin med meget franske elegance. Bouqueten er fin med mørke bær, lidt mineraler og mokka. I afslutningen fornemmes en behagelig fylde og en dejlig længde. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Château de Camensac ligger i Haut-Médoc appellation i Bordeaux. Slottet, som oprindeligt var et kloster, blev i 1965 købt af Forner familien, som er én af de store aktører i den spanske vinindustri, idet de ejer et af Spaniens største brands Marques de Caceres i Rioja. Forner familiens store ekspertise og effektivitet skulle vise sig at være særdeles gavnligt for det franske slot, som under Forner familiens ejerskab blev gennemrestaureret. I dag råder slottet i Haut-Médoc over topmoderne og effektivt produktionsudstyr. I 2004 blev slottet købt af Merlaut familien, som ejer flere andre slotte i Bordeaux.

Château Camensac er et 5. cru og som næsten alle slotte i Bordeaux producerer også Château Camensac en andenvin, nemlig Closerie de Camensac, der fortrinsvis laves på druer fra de yngre vinstokke.

Om Producenten

Château Camensac ligger i Haut-Médoc lige på den anden side af grænsen til Saint-Julien. De har to vine i deres portefølje, førstevinen er Château Camensac og andenvinen er La Closerie de Camensac.

Slottet har omkring 70 hektar jord med Cabernet Sauvignon og Merlot. Vinmarkerne er kun delt af jernbanen, som adskiller hovedparten fra "Lagrange-markerne", som ligger op til Château Lagrange i Saint-Julien. Jorden består hovedsageligt af grus og er tilplantet med Cabernet Sauvignon. De fleste Merlot-vinstokke er plantet i områderne med kalkholdigt ler, som ligger tæt på ejendommen.



VinAvisen