Château du Couvent Pomerol

Bordeaux - Frankrijk

De wijn van Château du Couvent komt van wijngaarden die liggen in de wereldberoemde Pomerol, behorend tot de Bordeaux. Deze wijnen staan bekend om hun zachtheid in combinatie met verfijning. De druivensoorten die zijn gebruikt voor deze wijn zijn voornamelijk merlot (70%), aangevuld met 30% cabernet franc en malbec. Na de gisting rijpt de rode wijn ongeveer achttien maanden in kleine eikenhouten fusten, waarvan jaarlijks een vierde deel wordt vernieuwd. Château du Couvent behoort toe aan het veel oudere Clos René, waarmee de wijnkelder wordt gedeeld.



Proefnotitie

Fraaie rode wijn met fijne, lichtgerijpte nuances in de geur en een zachte, elegante smaak. De afdronk is aromatisch, complex en verfijnd.

Drinken bij

Goed te combineren met fijne vleesgerechten, zoals runderhaas of kalfsvlees, en zachte roomkazen.

Houdbaarheid

Vanaf driejaar na de oogst op dronk en goed houdbaar tot ongeveer zesjaar na de oogst.

Druivenrassen

70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Malbec

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhandel Schoemaker
Het leven is te kort om slechte wijn te drinken

Wijnhandel Schoemaker
Veldstraat 13
7071 CA Ulft
0315-681431
www.wijnhandel-schoemaker.nl