

2022 Saint-Émilion

Château Coutet

Château Coutet

Château Coutet ligger på Saint-Émilions kalkstensplateau, kun omkring en halv kilometer fra landsbyen, og har været knyttet til familien David Beaulieu i mere end 400 år. Merlot og Cabernet Franc fylder mest i markerne, suppleret af Cabernet Sauvignon og Malbec. Arbejdet i marken er manuelt, høsten sker i små kasser, og ejendommen er økologisk certificeret; certificeringen kom i 2012. Jordbundene skifter fra kalk på plateauet til ler-kalk på skråningen og mere sandet ler nederst.

Bordeaux

Bordeaux ligger i det sydvestlige Frankrig omkring Garonne, Dordogne og Gironde-estuariet. Floderne deler vinlandet i venstre bred, højre bred og området mellem dem, mens grus, ler, kalk og sand er med til at afgøre, hvilke druer der trives hvor. Rødvin fylder mest og er ofte baseret på blandinger af Merlot, Cabernet Sauvignon og Cabernet Franc. Regionen laver også tørre og søde hvidvine, rosé, claret og Crémant de Bordeaux. Cabernet Sauvignon står ofte stærkest på venstre bred, mens Merlot typisk fylder mere omkring Saint-Émilion og Pomerol.

Vinen

Château Coutet råder over 12 hektar på Saint-Émilions kalk- og lerholdige jorde og har været i samme families hænder gennem flere århundreder. Vinen er Saint-Émilion Grand Cru og består af 60 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 7 % Malbec og 3 % Cabernet Sauvignon. Druerne høstes i hånden og vinificeres i ståltanke. Modningen fordeles mellem 60 % brugte fade, 20 % nye fade og 20 % tank, så træet understøtter vinen uden at blive hovedhistorien.

Primære aromaer: Solbær, brombær, cedertræ, grafit og tørrede urter.

Madforslag: Prøv til grillet oksekød med pebersauce og sprøde kartofler.

Servering: Serveres ved cirka 16° i Bordeauxglas.
Drikkes bedst mellem 2026 - 2036.



Smagsprofil



2022



Rødvin



Merlot,
Cabernet Franc,
Malbec,
Cabernet Sauvignon



Bordeaux
Frankrig