

Slottet er beliggende i kommunen Saint Sauveur du Médoc lige ved siden af Chateau de Paulliac. Blot 3 km fra Paulliac.

De 20 hektar vinmarker vokser på jordbund domineret af grus og sand. Vinstokkene er ca. 40 år gamle. Klimaet er mildt bl.a. grundet slottets tætte beliggenhed ved Girondes flodmunding. Disse kombinationer bidrager til, at vinen fremstår elegant med masser af finesse.

Et familieejet slot, der laver helt klassisk Bordeauxvin.

Chateau Plantey de Lieujan - Haut-Medoc "Cuvée Jean-Jules" 2013

Fra mere end 30 år gamle vinstokke fra en jordbund, der primært består af grus og muld.

Der høstes med maskinkraft, men al selektering og sortering sker manuelt ved håndkraft.

Gæringen finder sted i ståltanke i 6 til 10 dage, og den efterfølgende lagring løber i 12-14 mdr. Lagringen er i egetræsfade, hvoraf ca. 50% er nye.

Alkohol: 12,5%

Druesammensætning

60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc & 5% Petit Verdot

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinene i glasset

En flot klassisk Bordeaux rød farve, hvor man fornemmer en begyndende brunlig kant. Et signal om lidt alder på vinen.

Duften

Ahh – klassisk Bordeaux. Dejlig ren dybe røde bær med kirsebær og solbær som de dominerende bær. Og så de klassiske komponenter som grannåle, bly, mørk chokolade og cigarkasse m. bl.a. cedertræ.

Smagen

Også i smagen mødes man af masser af frugt. Selvom den næsten er blevet 10 år, fremstår den frisk og livlig. Den er medium fyldig med en dejlig syre. Tanninerne er presente og finkornede, og signalerer, at der er mange år i vinen endnu. Den fremstår i flot balance.

Server den v. 16-19 grader. Et godt match til grillmad, steaks eller diverse gryderetter.

Eftersmagen

De finkornede tanniner sidder i gummerne til at begynde med. Så kommer den røde frugt med let sødme og masser af lakrids. Lækkert!

(Smagt den 11. marts 2022)